ENARTIS FERM AROMA WHITE

Aktivní suché vinné kvasinky

Mikrobiologické vlastnosti: *Saccharomyces cerevisiae, Enartis Selection*
- vynikající schopnost prosadit se proti přirozené mikroflóře (Killer-faktor)
- tolerance na alkohol 15 % obj. (kvašení při 20 °C, obsah cukru 300 g/l, a 400 ppm Nutriferm Arom Plus
- optimální teplota kvašení 12-24 °C
- dobrý průběh kvašení
- střední potřeba živin (Nutriferm Arom Plus)
- normální tolerance na SO_2

Technologické vlastnosti: selektováno pro produkci svěžích ovocných bílých vín, nízká tvorba SO_2 a H_2S, tvorba těkavých kyselin v moštu s potenciálním alkoholem 12 % obj.: 0,15, 0,25 g/l jako kyselina octová, glycerol: 7,5 g/l v moštu s potenciálním alkoholem 12 % obj., minimální tvorba Acetaldehydu, nízká tvorba riboflavinu, redukce tvorby vady „světelná pachuť", při optimální zásobě dusíku tvorba typického odrůdového aroma

Aplikace:
- pro aromatické a středně aromatické odrůdy (Sauvignon blanc, Riesling, Chardonnay)
- pro produkci růžových a mladých červených vín
- pro reduktivní typy vín
- pro výrobu vín studenou macerací

Dávkování: 20-40 g/hl vyšší dávkování použít v případě nekvalitních hroznů a moštů a v případě špatného mikrobiologického stavu.

Návod k použití: kvasinky pomalu rozmíchat v desetinásobném množství čisté vody o teplotě cca 35-38 °C. Nechejte stát cca 20-30 min., před přidáním do moštu opět promíchat. Suspenzi přidat k moštu nebo rmutu co nejdříve je to možné. Teplotní rozdíl mezi suspenzí a moštem nebo rmutem nesmí být větší než 8 °C. Zabezpečte dokonalé rozmíchání kvasinek v celém objemu moštu nebo rmutu. Dodržením výše uvedených podmínek zabezpečíte kvasinkám maximální vitalitu.

Skladování: při pokojové teplotě si originálně zabalený produkt udrží garantované vlastnosti po dobu tří let.
Skladování produktu v chladném prostředí prodlužuje jeho životnost.
Skladování produktu delší dobu při teplotách přes 35 °C nebo ve vlhkém prostředí, snižuje jeho účinnost.
Balení: polylaminátové vakuované sáčky o obsahu 500 g, v kartonu po 10 kg.
Produkt odpovídá mezinárodnímu kodexu oenologů.