

ENARTIS FERM ES Floral

Kvasinky pro produkci květinového aroma

Senzorické vlastnosti:

ES FLORAL jsou kvasinky z kmene *Saccharomyces bayanus*, které mají schopnost produkovat květinové aroma a zvyšovat aromatickou intenzitu vína. Současně jsou dobrým zdrojem aminokyselin a pomáhají vytvářet tóny bílé růže, hlohu a bílého ovoce (broskve, hrušky, meruňky). Jsou určeny pro fermentaci bílých, růžových i červených vín. Vína jsou svěží, s intenzivním aroma a připravena k okamžité konzumaci.

Mikrobiologické vlastnosti:

Teplota kvašení 10 – 25 °C, lag fáze střední, rychlost kvašení mírná, alkoholová tolerance ≤ 15% V/V, killer faktor neutrální, rezistence k volnému SO₂ vysoká.

Technologické vlastnosti:

Požadavek na dusík střední, Požadavek na kyslík střední až nízký, Produkce těkavých kyselin nízká, produkce H₂S střední, produkce SO₂ nízká, kompatibilita k MLF dobrá.

Aplikace:

U bílých a červených vín vyrobených z hroznů s nízkým primárním aroma, pro růžová vína

Maximalizace účinku:

K produkci vyššího květinového aroma je potřeba zajistit dostatečnou výživu pro kvasinky. Vhodným přípravkem je NUTRIFERM AROM PLUS, který poskytuje steroly, nenasycené mastné kyseliny a aminokyseliny, které jsou důležitými prekurzory pro tvorbu aromatických látek. Použití ENARTIS PRO AROM nebo ENARTIS TAN ELEGANCE během fermentace chrání a prodlužuje sekundární aroma a tím zajišťuje dlouhověkost vín.

Dávkování:

- 20 – 40 g/hl, vyšší dávky jsou doporučovány u nahnilých hroznů s mikrobiologickou nestabilitou a u hroznů s vyšší cukernatostí.

Návod k použití:

Rehydratujte navážku v 10 – ti násobku čisté, teplé (35-38°C) vody a jemně promíchejte. Nechte stát po dobu 20 minut a následně opět promíchejte, takto připravenou suspenzi přidejte do celého objemu moštu (rozdíl teplot by neměl překročit 10 °C). Dobře promíchejte, popřípadě přecherpejte. Jednotlivým krokům je potřeba věnovat dostatečný čas, aby došlo k dostatečné rehydrataci.

Skladování:

Uzavřené balení skladovat na chladném (teplota mezi 5 – 15°C) a suchém místě. Otevřené balení dobře uzavřít a skladovat jako výše uvedené. Rychle spotřebovat.

Produkt schválen pro vinařství v souladu s následujícími specifikacemi: Reg. (EC) N. 606/2009. Neobsahuje E 491 (sorbitanmonostearát).