

ENARTIS FERM PERLAGE

Kmen kvasinek určený pro šumivá vína

Senzorické vlastnosti: PERLAGE jsou speciální kvasinky pro výrobu šumivých vín tradiční metodou. Výsledkem jsou vína s mohutným aromatickým profilem podporující odrůdový charakter a terroir. Během autolýzy se do vína dostává velké množství manoproteinů a polysacharidů, což má pozitivní vliv na stabilitu. Tyto kvasinky jsou vhodné pro náročné kvašení vín s vysokým obsahem cukru, nízkým pH, nízkou teplotou a případným vysokým obsahem alkoholu. Dostatečně rychle metabolizuje cukr a tím je zabráněno produkci nežádoucích sloučenin.

Mikrobiologické vlastnosti

Teplota kvašení	10 – 30 °C
Lag fáze	krátká
Rychlost kvašení	mírná při nízké teplotě; rychlá při teplotě nad 15 °C
Alkoholová tolerance	≤ 17 % V/V
Killer faktor	vysoký
Rezistence k pH	tolerantní k nízkému pH
Rezistence k volnému SO ₂	vysoká

Technologické vlastnosti

Požadavek na dusík	nízký
Požadavek na kyslík	nízký
Produkce těkavých kyselin	nízká
Produkce glycerolu	dobrá
Produkce pěny	nízká
Produkce SO ₂	nízká
Kompatibilita k MLF	nízká, brzdí začátek

Aplikace: fermentace červených a bílých vín s vysokým obsahem potenciálního alkoholu. Fermentace při nízkých teplotách. Výroba šumivých vín kvašených v lahvi nebo tanku. Nastartování váznuocí fermentace. Kvašení v reduktivních podmínkách.

Maximalizace účinku: vína vyrobená s kvasinkami PERLAGE se vyznačují svěží, jemnou aromatickou, podporující odrůdovost a terroir. K podpoření těchto účinků a zabránění produkce nežádoucích sloučenin doporučujeme přidat komplexní výživu NUTRIFERM ENERGY během inokulace kvasinek. Přídavek NUTRIFERM ADVANCE v 1/3 fermentace zajistí plynulé kvašení bez produkce reduktivních tónů.

Dávkování: 10 – 20 g/hl fermentace šumivých vín kvašených v tanku
pro kvašení vín v lahvi se informujte u svého technologa (protokol o pied de cuve)
20 – 40 g/hl primární fermentace

40 g/hl váznoucí fermentace

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 přečerpejte. Jednotlivým krokům je potřeba věnovat dostatečný čas, aby došlo k dostatečné rehydrataci. V případě pomalé či váznoucí fermentace je potřeba nechat kvasinky dostatečně aklimatizovat na přítomný alkohol. Více informací vám podá váš enolog.

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.

Balení: 0,5 kg nebo 10 kg vakuované balení.