

ENARTIS FERM EZFERM 44

Kvasinky určené k prevenci a nápravě vážnoucí fermentace

Senzorické vlastnosti: EZFERM 44 je kmen kvasinek s vysokou tolerancí k alkoholu a jsou schopny prokvášet fruktózu. Nemají vysoké nároky na dusík a kyslík. Respektují odrůdové aroma. Doporučují se při vážnoucí fermentaci a fermentaci v obtížných podmínkách. Mají vysokou toleranci k alkoholu a jsou fruktofilní. Díky těmto základním vlastnostem jsou vhodným řešením vážnoucí fermentace.

Mikrobiologické vlastnosti

Teplota kvašení	15 – 30 °C
Lag fáze	krátká
Rychlost kvašení	mírná
Alkoholová tolerance	≤ 17,5% v/v
Killer faktor	neutrální
Rezistence k volnému SO ₂	vysoká (50 mg/l)

Technologické vlastnosti

Požadavek na dusík	nízký
Požadavek na kyslík	nízký
Produkce těkavých kyselin	střední – nízká
Produkce H ₂ S	nízká
Produkce SO ₂	nízká
Produkce glycerolu	dobrá
Kompatibilita k MLF	neutrální

Aplikace: prevence a náprava vážnoucí fermentace. Výroba bílých a červených vín z hroznů s vysokým potenciálním alkoholem. Kvašení vín v kategorii pozdní sběr.

Maximalizace účinku: proti vážnoucí fermentaci je potřeba připravit během inokulace kvasinky na prostředí s vysokým obsahem alkoholu. Přípravky NUTRIFERM ENERGY , NUTRIFERM AROM PLUS poskytují kromě aminokyselin také mastné kyseliny, steroly, které jsou nepostradatelným zdrojem výživy.

Dávkování: primární fermentace: 20 – 40 g/hl, vážnoucí fermentace: 40 g/hl, vyšší dávky jsou doporučovány u hroznů poškozených plísní šedou 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

přípravenou suspenzi přidejte do celého objemu moštu (rozdíl teplot by neměl překročit 10 °C). Dobře promíchejte, popřípadě přecerpejte. 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.

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

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

Neobsahuje E 491 (sorbitanmonostearát).