

## RePrise BIO

### DEAKTIVOVANÉ KVASINKY PRO ZRÁNÍ A OŽIVENÍ VŠECH VÍN

#### ► OBECNÉ VLASTNOSTI

Kvasinky nejsou ve vinařství zodpovědné pouze za kvašení vín. Kromě toho produkují během kvašení spoustu cenných látek, které během zrání vína nabízejí celou řadu uplatnění.

**RePrise BIO** jsou nové deaktivované kvasinky určené speciálně pro zrání vín po alkoholické fermentaci a osvěžení starších vín. Vyrábí se výhradně na základě přírodních surovin z certifikovaného ekologického zemědělství a neobsahuje žádné známé alergeny. Deaktivace kvasinek probíhá za pomoci vakuového procesu, a tím jsou funkční složky kvasinek chráněny. Jde zejména o polysacharidy a polypeptidy. Tyto kvasinkové buňky slouží jako antioxidanty, stabilizátory barev a k harmonizaci polyfenolů. Mají redukční a absorpční vlastnosti, zvláště při použití k osvěžení starších vín. **RePrise BIO** díky své přirozené produkci nepředává do vína chuť po kvasnicích.

#### ► VLASTNOSTI

Díky specifickému výběru substrátu během produkce **RePrise BIO**, je produkt bohatý na polypeptidy, manoproteiny a polysacharidy.

Kromě toho složky kvasinkových buněk, jako je buněčná stěna kvasinek a kvasnicový extrakt, poskytují další užitečné funkce.

Výsledkem jsou následující možnosti aplikace:

- € Používá se jako přirozený antioxidant pro zrání vín
- € Snižuje množství aplikačních dávek SO<sub>2</sub> v průběhu stabilizace
- € Ochrana barviv a aromatických látek během výroby vína bez SO<sub>2</sub>
- € Harmonizace polyfenolických látek v červených vínech
- € Ochrana proti rychlému stárnutí vín
- € Velmi vhodný na osvěžení starších vín

## ► VYUŽITÍ

- € Přirozeně vysoký obsah polypeptidů zajišťuje přirozenou ochranu chutí a tím prodlužuje životnost vín
- € Peptidy podporují stabilizaci barviv v průběhu zrání červených vín.
- € Přirozené peptidy a kvasinkové proteiny harmonizují obsah fenolických látek a zvyšují pocit plnosti v ústech.
- € Harmonizace fenolických látek.
- € Vyšší komplexnost vín.
- € Přináší svěžest a eleganci do starších vín.

## ► POUŽITÍ

- Rozpusťte přípravek **RePrise BIO** 1 kg v 10 litrech vína.
- Nemíchejte přípravek **RePrise BIO** s čířícími produkty a taniny.
- Je nutné zajistit velmi dobrou homogenizaci v tanku.
- Minimální kontaktní doba je 1-2h ale může být i 3 měsíce.
- Odstranění přípravku **RePrise BIO** pomocí filtrace nebo stočením.
- Pro stanovení dávky doporučujeme provést předběžný test v laboratoři

## ► DÁVKOVÁNÍ

CÍLOVÁ APLIKACE	DÁVKA
Antioxidační účinek pro bílé víno	20-30 g / hl
Antioxidační účinek pro červené víno	15-20 g / hl
Harmonizace fenolických látek bílé víno	10-20 g / hl
Harmonizace fenolických látek červené víno	15-25 g / hl
Ochrana barviv a aromatických látek	20-30 g / hl
Oživení starého vína	> 25 g / hl
Oživení staršího vína	30-40 g / hl

## — PŘÍSAKY

**RePrise™ BIO** je vysoce vyčištěným přípravkem z buněčných stěn kvasinek v souladu směrnic EC 834/2007 & 889/2008.

Bez GMO, podléhající standartu: Food Grade Standard.

## — BALENÍ A TRVANLIVOST

**RePrise™ BIO** se vakuově balí a dodává v plynotěsných sáčcích z vícevrstvé hliníkové fólie o obsahu 1-5 kg. Skladovatelnost: min. 24 měsíců při 15 °C, skladujte v chladu a suchu. Skladování nad 35 °C může produktu škodit. Otevřené balení neprodlouží spotřebu.



### Zřeknutí se odpovědnosti:

Informace, data a doporučení obsažené zde jsou poskytována v dobré víře. Informace jsou získávány od spolehlivých zdrojů a ke dni revize jsou považovány za pravdivé a přesné. Produktový list slouží jako popis produktů a jejich charakteristik při použití podle protokolu. V žádném prohlášení není vytvořena ani odvozena žádná záruka týkající se daného produktu.