



## VitiFerm™ Sauvage BIO

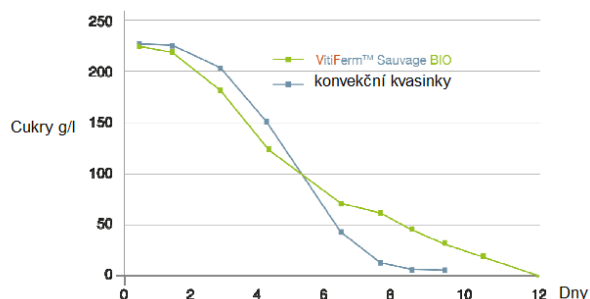
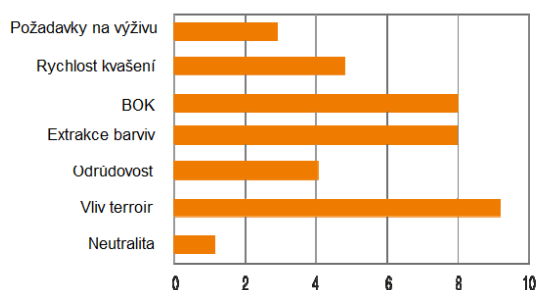
**DIVOKÉ, ORGANICKÉ KVASINKY**  
Pro bílá a červená vína

### OBECNÉ VLASTNOSTI

**VitiFerm™ Sauvage BIO** jedná se o divoký druh kvasinek (*Saccharomyces uvarum*), který byl pečlivě vybrán z kompletně ekologického prostředí oblasti Hermanus (Jižní Afrika). Při výběru byla věnována zvlášť pozornost kmenu kvasinek, který je vhodný pro kvašení bílých a červených vín. Tento kmen kvasinek byl vybrán na základě přirozených fyziologických charakteristik k výrobě vín se silným vlivem terroir. Chuťové spektrum se výrazně liší od standartních kvasinek a připomíná čistý spontánní profil.

### OENOLOGICKÉ VLASTNOSTI VitiFerm™ Sauvage BIO

- Kombinace saccharomycetních a nesaccharomycetních kvasinek
- Široké spektrum chutí a vyšší tolerance k alkoholu
- Zdůrazňuje v každém víně odrůdovost a vliv terroir
- Nízké požadavky na výživu
- Nízká tvorba SO<sub>2</sub>, ideální pro následné biologické odbourávání kyselin
- Ekologicky certifikované podle předpisů EC a USDA
- Bez chemických látek a emulgátorů



### VYSOCE KOMPATIBILNÍ S BOK

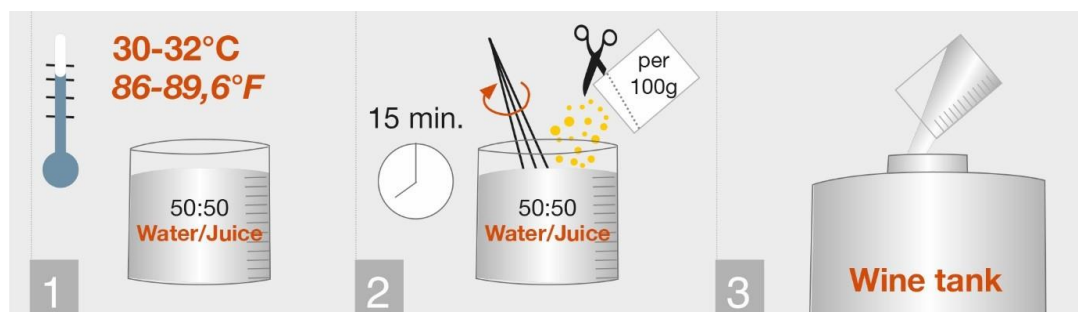
Díky extrémně nízké tvorbě SO<sub>2</sub> během kvašení jsou kvasinky **VitiFerm™ Sauvage BIO** vynikajícím nástrojem pro snadné a bezpečné provedení BOK.

K zajištění nejvyšší možné bezpečnosti a funkčnosti doporučujeme použití kultury **MaloBacti™ HF2, CN1 a AF3**

### POŽADOVANÉ PARAMETRY MOŠTU

Maximální tolerance alkoholu:	15 Vol.%
Maximální hodnota cukernatosti:	24,6° NM
Optimální teplota kvašení bílé víno	16-18 °C
Optimální teplota kvašení červené víno	18-32 °C
Minimální hodnota YAN :	> 160 YAN
Jednotka zákalu	> 80 NTU

## NÁVOD K POUŽITÍ



Pro dosažení optimálních výsledků s **VitiFerm™ Sauvage BIO** dbejte na doporučené dávkování. Nižší dávkování může vést ke zpoždění nebo zpomalení kvašení.

Dávkování	Normální podmínky kvašení	Ztížené podmínky kvašení
Bílá/růžová vína	25-30 g /hL	30-40 g /hL
Studená macerace <15 °C		30-40 g /hL
Šumivá vína	25-35 g /hL	35-60 g /hL
Zastavené kvašení		50-60 g /hL

K dosažení optimálních sensorických výsledků doporučujeme přidat **FermControl™ BIO**. Jedná se o kompletní výživu kvasinek. Pokud je hodnota YAN vyšší jak 140 není nutné přidávat DAP

- ▶ Pokud má mošt <21,5 °NM doporučujeme přidat 2 x 15 g /hL of **FermControl™ BIO**
- ▶ Pokud má mošt > 21,5 °NM doporučujeme přidat 2 x 20 g /hL of **FermControl™ BIO**

První dodání výživy **FermControl™ BIO** by mělo být 2 dny po naočkování kvasinkami **VitiFerm™ Sauvage BIO**, druhá dávky výživy by měla být přidána v průběhu 2/3 kvašení

### SLOŽENÍ

**VitiFerm™ Sauvage BIO** jsou sušené aktivní kvasinky vyrobené pouze z plně organicky certifikovaných složek.

Jsou v naprostém souladu s předpisy EU 834/2007 a 889/2008. Vysoký standard produkce zaručuje nejvyšší čistotu a maximální počet živých buněk.

**VitiFerm™ Sauvage BIO** baleno v ochranné atmosféře CO<sub>2</sub>

### BALENÍ A TRVANLIVOST

- ▶ 500 g vakuově uzavřený poly laminátový sáček
- ▶ 20 x 500 g vakuově uzavřené poly laminátové sáčky
- ▶ 10 g vakuově uzavřený poly laminátový sáček

Skladování při pokojové teplotě 20 °C si originálně zabalený produkt **VitiFerm™ Sauvage BIO** udrží garantované vlastnosti po dobu 30 měsíců. Po otevření balení spotřebujte produkt nejpozději do 7 dnů

### BEZPEČNOST

Na kvasinky **VitiFerm™ Sauvage BIO** se nevztahují žádné zvláštní bezpečnostní předpisy.

Produkt je neškodný během přepravy, skladování a manipulace. Neexistuje žádné riziko pro člověka ani pro životní prostředí.

### OBEČNÉ VLASTNOSTI

Třída ohrožení vodních zdrojů 0.  
Číslo celního sazebníku: 21021090



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.