



VitiFerm™ Esprit BIO

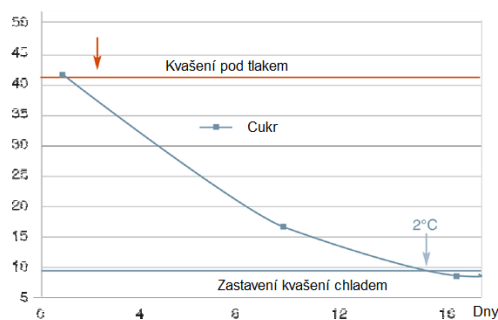
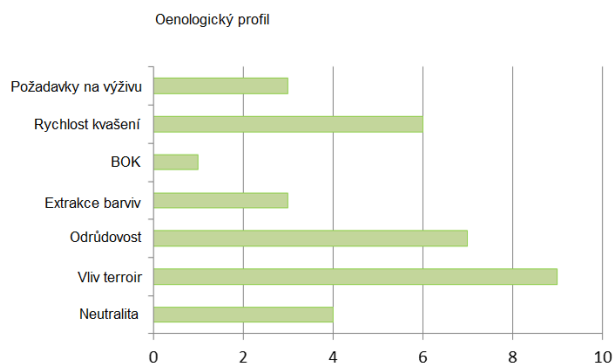
ORGANICKÉ KVASINKY
Pro šumivá a lehce ovocná svěží vína

OBECNÉ VLASTNOSTI

VitiFerm™ Esprit BIO jedná se o kvasinky druhu *Saccharomyces Cerevisiae*, které byly pečlivě vybrány pro sekundární fermentaci šumivých vín. Díky svým sensorickým vlastnostem jsou kvasinky ideální pro svěží lehké vína. Při výběru byla věnována zvlášť pozornost kmenu kvasinek, se střední produkcí SO₂ během fermentace, aby se potlačilo nežádoucí jablečno mléčné kvašení. Kvasinky jsou ideální volbou pro kvašení vín bez podpory jablečno mléčného kvašení.

OENOLOGICKÉ VLASTNOSTI VitiFerm™ Esprit BIO

- Odolný kmen kvasinek pro výrobu šumivých vín
- Vysoká tolerance tlaku při sekundární fermentaci
- Rychlá sedimentace
- Zdůrazňuje citrusový charakter
- Nízké požadavky na výživu
- Střední tvorba SO₂, ideální pro potlačení BOK
- Ekologicky certifikované podle předpisů EC a USDA
- Bez chemických látek a emulgátorů



VYSOCE KOMPATIBILNÍ S BOK

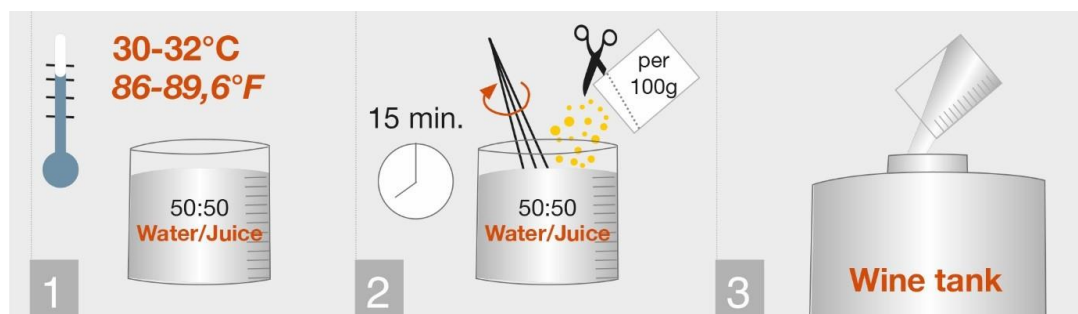
Díky extrémně nízké tvorbě SO₂ během kvašení jsou kvasinky **VitiFerm™ Esprit BIO** vynikajícím nástrojem pro snadné a bezpečné provedení BOK.

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: | 16-18 °C |
| Minimální hodnota YAN: | > 140 YAN |
| Jednotka zákalu | > 70 NTU |

NÁVOD K POUŽITÍ



Pro dosažení optimálních výsledku s **VitiFerm™ Esprit 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™ Esprit BIO**, druhá dávky výživy by měla být přidána v průběhu 2/3 kvašení

SLOŽENÍ

VitiFerm™ Esprit 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™ Esprit BIO baleno v ochranné atmosféře CO₂

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™ Esprit BIO** udrží garantované vlastnosti po dobu 30 měsíců. Po otevření balení spotřebujte produkt nejpozději do 7 dnů

BEZPEČNOST

Na kvasinky **VitiFerm™ Esprit 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.