

ENARTIS FERM ES 488

Kvasinky

Senzorické vlastnosti:

Kvasinky řady ENARTISFERM ES 488 jsou doporučovány pro výrobu červených vín tzv. „nového světového stylu“, které jsou určeny pro zrání. Zvyšují a zintenzivňují odrůdový charakter velmi zralých červených hroznů. Především jsou výborné pro pozvednutí ovocného aroma (malin, brusinek, červeného rybízu a třešní) a pro zvýšení komplexnosti vína díky minerálním, kořeněným (lékořice) a květinovým (fialka) tónům. Pomáhají maskovat bylinné aroma u odrůd Cabernet Sauvignon a Franc. Mají dobrou extrakční kapacitu, proto mají vyrobené vína pozoruhodnou strukturu a stabilní barvu. U vín s vysokým obsahem alkoholu pomáhá redukovat pálivý pocit. Pro podporu tvorby ovocných tónů je doporučovaná výživa Nutriferm Arom Plus během inokulace nebo tanin Tanenol Red Fruit během macerace. Prolie Tinto přidáný během fermentace stabilizuje aroma a vyváženost taninů. Výsledná vína mají intenzivnější aroma a příjemnou chuť.

Mikrobiologické vlastnosti:

Saccharomyces cerevisiae, Enartis Selection. Dobrá schopnost prosadit se proti přirozené mikroflóře (Killer-faktor), tolerance na alkohol do 16 % obj., optimální teplota kvašení 15-28 °C, střední doba kvašení s krátkou lag fází.

Technologické vlastnosti:

Vysoká spotřeba dusíku a kyslíku, nízká tvorba těkavých kyselin, nízká tvorba SO₂ a střední až nízká tvorba H₂S, tvorba pěny malá, nízká adsorbce barvy na buněčné stěny kvasinek, podporuje start MLF, aroma vína je otevřené již na konci fermentace.

Aplikace:

pro výrobu červených vín z dobře vy zralých hroznů, určených pro střední až dlouhé zrání (Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)

Dávkování:

- 20-40 g/hl, vyšší dávkování použít u nahnilých hroznů a v případě špatného mikrobiologického stavu hroznů, také u hroznů s vysokým obsahem cukru.

Instrukce pro použití:

Kvasinky pomalu rozmíchat v desetinásobném množství čisté vody o teplotě 35-38 °C, nechat stát 20 min., před přidáním do moštu opět promíchat. Suspenzi přidat k moštu co nejdříve je to možné. Teplotní difference mezi suspenzí a moštem nesmí být větší jak 10 °C, zabezpečit dokonalé rozmíchání kvasinek v celém objemu moštu. Dodržením výše uvedených podmínek zabezpečíte kvasinkám maximální vitalitu.

Skladování: na suchém a chladném místě (5-15 °C).