



CHALLENGE AROMA WHITE

AKTIVNÍ SUCHÉ VINNÉ KVASINKY

Složení:

Saccharomyces cerevisce, Enartis Selektion. Vynikající schopnost prosadit se proti přirozené mikroflóře (Killer-faktor), tolerance na alkohol 15 % obj. (kvašení při 20 °C, obsah cukru 300 g/l, a 400 ppm Nutriferm Speciál). Optimální teplota kvašení 12 – 24°C

Vlastnosti:

Selektováno pro produkci svěžích ovocných bílých vín, nízká tvorba SO₂ a H₂S, tvorba těkavých kyselin v moštu s potenciálním alkoholem 12 % obj.: 0,15 – 0,25 g/l jako kyselina octová, glycerol: 7,5 g/l v moštu s potenciálním alkoholem 12 % obj., minimální tvorba Acetaldehydu, nízká tvorba riboflavinu, redukce tvorby vady „světelná pachut“, při optimální zásobě dusíku tvorba typického odrudového aroma.

Aplikace:

- pro aromatické a středně aromatické odrůdy (Sauvignon blanc, Riesling, Chardonnay)
- pro produkci rosé vín a mladých červených vín
- pro reduktivní typy vín
- pro výrobu vín studenou macerací

Dávkování:

20-40 g/hl , vašší dávkování použít v případě nekvalitních hroznů a moštů a v případě špatného mikrobiologického stavu

Instrukce pro použití:

Kvasinky pomalu rozmíchat v desetinasobném množství čisté vody o teplotě cca 35-38 °C, nechat stát cca 20-30 min., před přidáním do moštu opět promíchat.

Suspenzi přidat k moštu nebo rmutu co nejdříve je to možné. Teplotní diference mezi suspenzí a moštem nebo rmutem nesmí být větší jak 8 °C. Zabezpečit dokonalé rozmíchání kvasinek v celém objemu moštu nebo rmutu

Dodržením výše uvedených podmínek zabezpečíte kvasinkám maximální vitalitu.

Uskladnění:

Při pokojové teplotě si originálně zabalený produkt udrží garantované vlastnosti po dobu tří let, skladování produktu v chladném prostředí prodlužuje jeho životnost. Skladování produktu delší dobu při teplotách přes 35 °C nebo ve vlhkém prostředí, snižuje jeho účinnost .

Balení:

Polylaminátové vakuované sáčky o obsahu 500 g, v kartonu po 10 kg.

BS VINAŘSKÉ POTŘEBY s.r.o. – VŠE PRO VAŠE VÍNO, SKLEP A VINOHRAD

Žižkovská 1230, Velké Bílovice, Česká republika

Tel.: +420 519 346236, Fax: +420 519 347314

www.vinarskepotreby.cz