



## CHALLENGE RED FRUIT

### AKTIVNÍ SUCHÉ VINNÉ KVASINKY

#### Složení:

Saccharomyces cerevisiae, Enartis Selektion. Vynikající schopnost prosadit se proti přirozené mikroflóře (Killer-faktor), tolerance na alkohol 16 % obj. ( kvašení při 20 °C, obsah cukru 300 g/l, a 400 ppm Nutriferm Speciál). Optimální teplota kvašení 14 – 34°C

#### Vlastnosti:

- produkce ovocných a měkkých vín, nízká vazba barevných látek a rychlá autolýza a podpora JMF
- produkce ovocných a fialkových vůní.
- nízká tvorba SO<sub>2</sub> a H<sub>2</sub>S
- tvorba těkavých kyselin v moštu s potenciálním alkoholem 12 % obj.: 0,10 – 0,20 g/l jako kyselina octová
- glycerol: 8 g/l v moštu s potenciálním alkoholem 12 % obj.

#### Aplikace:

- pro produkci vysoce kvalitních červených vín
- pro výrobu ovocných vín
- pro výrobu mladých vín
- pro výrobu odrůd chudých na barvivo
- pro výrobu plných vín (glycerol, polysacharidy)
- produkce kvalitních vín (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Shiraz, Pinot Noir)

#### Dávkování:

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

#### Instrukce pro použití:

Kvasinky pomalu rozmíchat v desetinásobném 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](http://www.vinarskepotreby.cz)