



CHALLENGE TOP 20

KVASINKY

Mikrobiologické vlastnosti:

Saccharomyces cerevisce, Enartis Selektion. Vynikající schopnost prosadit se proti přirozené mikroflóře, tolerance na alkohol 16 % obj. (kvašení při 20 °C, obsah cukru 300 g/l, a 400 ppm Nutriferm Speciál), optimální teplota kvašení 12-24 °C, středně rychlé kvašení, nízká potřeba živin (Nutriferm Special nebo Advance), tolerance normálního obsahu SO₂ v moštu.

Technologické vlastnosti

- tvorba těkavých kyselin menší než 0.3 g/l v moštu s potencionálním alkoholem 12% obj.
- dobrá produkce glycerolu
- snižuje kyselinu jablečnou (-30%)
- za podmínek přiměřené výživy, kvasinky produkují estery které utvářejí a zvyšují odrůdový charakter

Aplikace:

- červená vína
- mladá červená vína
- středně stará červená vína

Dávkování:

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

Návod k použití:

Kvasinky pomalu rozmíchat v desetinásobném množství čisté vody, nechat stát cca 20 min., před přidáním do moštu opět promíchat, suspenzi přidat k moštu co nejdříve je to možné. Teplotní diference 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.

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