

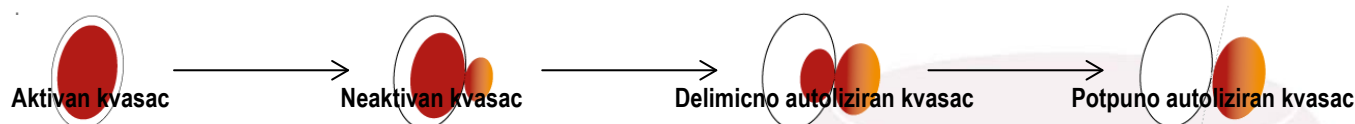
 **Moćni aktivator fermentacije za teške uslove**

SpringFerm™ Xtrem



OPIS «kvasac... za kvasce!»

SpringFerm™ Xtrem je aktivator fermentacije 100% zasnovan na potpuno autoliziranim kvascima, 9 puta bogatiji u rastvorljivom azotu od osnovnog inaktiviranog kvasca. Prilagođen je širi koja dolazi od zrelog grožđa koja je često siromašna azotom (<150 mg / L) i bogata fermentabilnim šećerima (potencijalni alkohol > 13,5%) što omogućava povoljne uslove za prekinute ili spore fermentacije.



OSOBINE

Bogatiji u aminokiselinama od SpringFerm™, SpringFerm™ Xtrem je posebno formulisan da bi kvascima i mlečnim bakterijama olakšao razvoj u stresnim uslovima. Na ovaj način se može izbeći najčešći uzroci prekinutih ili sporih fermentacija.

SNABDEVANJE DOSTUPNOG ORGANSKOG AZOTA ZA POBOLJŠANJE KINETIKE FERMENTACIJE

SpringFerm™ Xtrem sadrži mikro peptide i aminokiseline koji su potrebne kako bi se kvasci snabdeli neophodnim azotom za sintezu sopstvenih proteina. Dodat između trećine i polovine fermentacije, ovaj spoj koncentrovanih peptida i amino kiselina je potpuno dostupan čim se doda, i time omogućava trenutno usvajanje od strane kvasaca. Kada se dodaju pre malolaktičke fermentacije, mikro peptidna jedinjenja omogućavaju rast i razvoj mlečnih bakterija.

DODAVANJE VITAMINA

SpringFerm™ Xtrem sadrži značajne faktore rasta koji su značajni u stresnim uslovima fermentacije (tiamin, kalcijum pantotemat, folna kiselina, niacin).

ORGANOLEPTIČKA POBOLJŠANJA

Snabdevanje aminokiselinama je esencijalno tokom fermentacije da bi se podstakao razvoj aroma. Viši alkoholi iz kojih se estri dobijaju formiraju se deaminacijom amino kiselina. Dodavanjem **SpringFerm™ Xtrem** u drugom delu fermentacije donosi eleganciju i aromatični intenzitet u poređenju sa vinima koja se tretiraju samo sa izvorima amonijum jona.

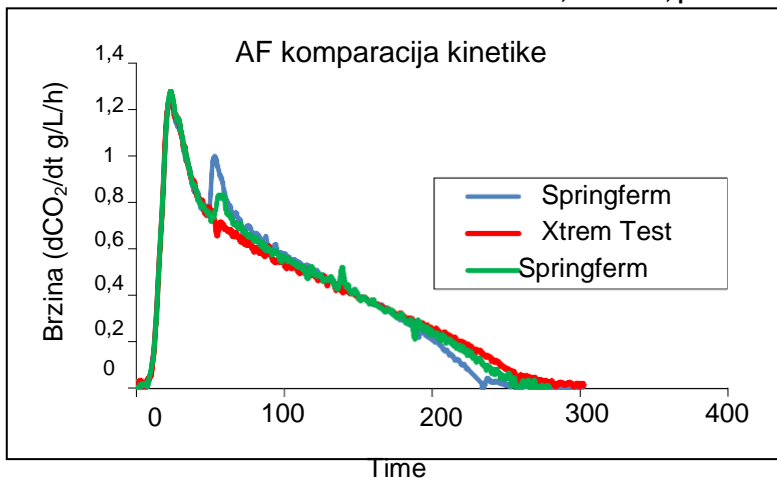
Organoleptički profil se znatno poboljšava kada se **SpringFerm™ Xtrem** kombinuje sa **SpringFerm™** na početku fermentacije.

The obvious choice for beverage fermentation 



PROBA

Sintetička masa, 15% v / v, početni YAN: 170ppm, SafSno™ STG S101



SpringFerm™ Xtrem ima jak uticaj na prvu trećinu fermentacije kako bi se pomoglo ubrzavanje ili završetak fermentacije u poređenju sa manje autoliziranim kvascima kao što su SpringFerm™.

DOZIRANJE

U teškim uslovima proizvodnje vina, preporučuje se upotreba SpringFerm™ Xtrem na prvoj trećini i polovini fermentacije zbog veoma jakog nutritivnog potencijala.

Za šire sa visokim alkoholnim potencijalom ili veoma bogate polifenolima itd.: dodajte 20 do 30g / hl SpringFerm™ Xtrem između prve trećine i polovine fermentacije u kombinaciji sa dodatkom kiseonika. Dodajte 20 g / hl DAP ako je fermentacija spora.

- U slučajevima veoma niske količine azota, snabdevanje **SpringFerm™ Xtrem** između prve trećine i polovine fermentacije, pored 20g / hl **SpringFerm™** i 20g / hl **DAP-a** na početku fermentacije, više je korisno za sigurnost fermentacije nego za organoleptički doprinos.
- Za startovanje prekinute fermentacije dodatnih: 20 g / hl
- Kao aktivator malolaktičke fermentacije (MLF): 10 do 20 g / hl pre MLF u zavisnosti od sadržaja alkohola

20g / hl SpringFerm® Xtrem ekvivalentno je količini od 10 ppm dostupnog azota

SASTAV u g% g proizvoda (indikativne vrednosti)

Suve materije	>94%
Ukupno azota	9.2-10.9%
Ukupno polisaharida	13.3-19.3%
Masti	1.2-2.4%
Mineralne materije	9.2-13.6%
Vitamini	in ppm
- Thiamin	130-257
- Kalcijum pantothenate	157-331
- Niacin	480-805
- Folna kiselina	16-54

PAKOVANJE

Karton od 10 vreća, 1kg svaka vreća (Celi karton 10 kg)
 20 kg zapečaćene papirne kese sa polietilenskom umetkom

GARANCIJA

Fermentis® garantuje optimalno skladištenje ovog proizvoda tokom 3 godine u originalnoj ambalaži pri maksimalnoj temperaturi od 20 ° C i na suvom mestu. Fermentis® garantuje da je proizvod u skladu sa Međunarodnim enološkim kodeksom sve do datuma "najbolje upotrebiti do" u uslovima skladištenja pomenutih gore.

Fermentis® sredstva i funkcionalni proizvodi se proizvode isključivo iz prirodno proizvedenih kvasaca. Veštine" znati kako" Lesaffre grupe garantuju krajnjim korisnicima, proizvode visokih performansi u skladu sa modernim enološkim aplikacijama.

Podaci sadržani u ovom tehničkom listu su tačna transkripcija našeg znanja o proizvodu na navedeni datum. Oni su ekskluzivna svojina Fermentis®-divizije S.I.Lesaffre. Odgovornost je da se uverite da je upotreba ovog proizvoda u skladu sa zakonom.