

 **Inovativna tečnost za fermentaciju koja kombinuje efikasnost, jednostavnost i sigurnost**

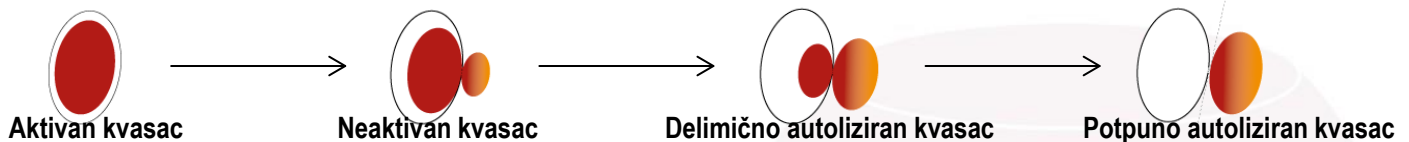


ViniLiquid



OPIS

ViniLiquid je efikasan aktivator fermentacije. Proizveden je kako bi se iskoristila optimizirana sinergija između rastvorljivih i nerastvornih delova visoko degradiranih autoliziranih kvasaca. Njegova inovativna tečna forma olakšava rad enologa. Posebno je prilagođena vinarijama koje se suočavaju sa problemima smanjenja operativnog vremena i / ili teškom fermentabilnošću šire, tj. sa slabo raspoloživim azotom, lošim sastavom vitamina, nedostatkom faktora preživljavanja itd, a bogatim fermentabilnim šećerima (visok potencijal za alkohol).



OSOBINE

FERMENTIVNA EFIKASNOST

Radovi Fermentis®-a pokazali su da su rastvorljivi i nerastvorljivi delovi autoliziranog (samorazgrađenog) kvasca veoma važni u pogledu aktivacije fermentacije.

- Rastvorljivi deo koji sadrži koncentrovan skup slobodnih aminokiselina ima mnogo jaču fermentivnu snagu od jedinstvenog izvora azota, pomaže brže i potpunije fermentacije.
- Nerastvorljivi deo (tj. vlakna kvasca) ima važan kinetički uticaj i poboljšava fermentacionu efikasnost inicijalnog dodatka azota.

Na osnovu ovih rezultata, ViniLiquid je razvijen da kombinuje ove sinergetske efekte.

Zahvaljujući svojoj tečnoj formi, direktni efekat ViniLiquid na kvasac stvara spektakularnu povećanu brzinu fermentacije, dodaje se između 1/3 i 1/2 fermentacije. Dodavanje ViniLiquid dovodi do važnog kontinuiranog ćelijskog rasta i održivosti, što omogućava brzu i pravilnu fermentaciju, posebno u kombinaciji sa prethodnim dodavanjem kiseonika.

Kada se dodaju pre malolaktičke fermentacije, mikro peptidna jedinjenja povoljno deluju na rast i razvoj malolaktičkih bakterija.

Lako se koristi

- ♣ Direktna upotreba u širi bez prethodnog rastvaranja,
- ♣ Potpuna disperzivnost (razlaganje, rasipanje) u širi bez ikakvog mešanja,
- ♣ Homogen, spreman za ubrizgavanje ručno ili putem automatizovanih sistema.



SIGURNOST

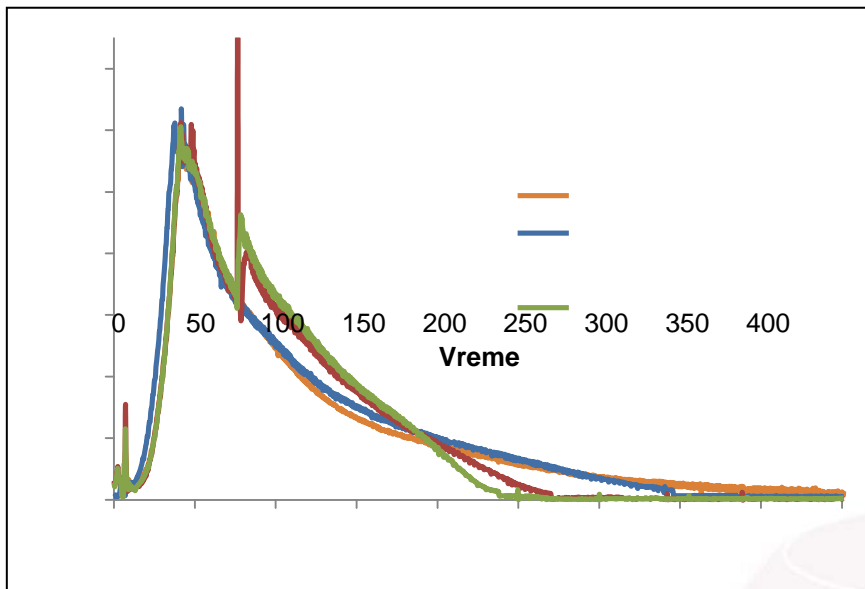
ViniLiquid formulacija eliminiše rizik od udisanja veoma praškastih proizvoda.

The obvious choice for beverage fermentation    



PROBA

Chardonnay šira 2011, 12.7% v/v, inicijalni YAN: 188ppm



Upotreba ViniLiquid-a u poređenju sa potpuno ekvivalentnim suvim rekombinovanim proizvodom (derivati kvasca + SpringCell opni kvasca), pokazali su bolje performanse u smislu završetka fermentacije usled direktne asimilacije hranljivih materija koju omogućuje svojom tečnom formom.

DOZIRANJE

Zbog svoje jake moći fermentacije, Fermentis® preporučuje da se koristi:

50 ml/hl ViniLiquid ekvivalentno je količini od 20 mg/l dostupnog azota

Za maksimalnu efikasnost koristite ViniLiquid između 1/3 i 1/2 fermentacije i kombinujte ga sa dodatnim:

- dodavanjem kiseonika 24 - 48 sata nakon aktiviranja kvasca u širi,
- DAP i Biofem dodavanje jednake doze pri inokulaciji kvasca kada inicijalni dostupni azot nije dovoljan (<150-180 mg / l u zavisnosti od korišćenog kvasca),
- Ekstra dodatak DAP-a u isto vreme, u slučaju da je šira vrlo siromašna azotom i / ili sa visokim potencijalnim stepenom alkohola.

Za restartovanje prekinute fermentacije: 50ml/hl u starter kvasca

Kao aktivator malolaktičke fermentacije: 25 do 50ml/hl pre MLF (malolaktičke fermentacije) u zavisnosti od sadržaja alkohola

SASTAV

Saccharomyces cerevisiae autolizirani kvasci; D, L Jabučna kiselina (E296); Kalijum metabisulfit (E224)

PAKOVANJE

- 12kg PEHD plastična kanta
- 210kg PEBDL velika kesa

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® funkcionalni proizvodi se proizvode isključivo iz prirodno proizvedenih kvasca. 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.