

BAYANUS B 22

Suché aktívne kvasinky

VLASTNOSTI

BAYANUS B 22 sú suché aktívne kvasinky, vyselektované pre svoju vitalitu a následnú schopnosť rýchlo prevládnuť nad pôvodnými kmeňmi.

Enologické vlastnosti produktu BAYANUS B 22:

- má regulárnu kinetiku fermentácie;
- produkuje zanedbateľné množstvá prchavej kyslosti a H₂S;
- privádza až dokonca fermentácie, aj v ťažkých podmienkach: bez kontroly teploty (napr.: veľké nádrže, v ktorých teplota môže dosiahnuť vysoké hodnoty, nedostatočné možnosti prínosu živín);
- má optimálnu odolnosť voči vysokým fermentačným teplotám ($t > 30\text{ °C}$);
- toleruje aj nízke fermentačné teploty;
- má optimálnu rezistenciu na alkohol: 16% obj.;
- je vhodný pri výrobe perlivých a šumivých vín.

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

Odporúčané dávkovanie:

20 g/hl - v normálnych podmienkach;

21 - 40 g/hl - v kritických podmienkach (napr.: na opätovné spustenie fermentácie pri zastavenej fermentácii s vysokým obsahom alkoholu) sa odporúča zvýšiť dávkovanie až po jeho zdvojnásobenie.

Dôležité: vrelo sa odporúča použitie aktivantov a bioregulátorov ako sú produkty ZIMOVIT, BIOCIBUS, NUTROZIM, CREA-FERM a ZIMOCELL CBC (bioregulátor - stabilizátor) pre plné využitie vlastností týchto kvasiniek.

V čistom vedre pripraviť 5% roztok cukru, čo sa rovná 10 l na každé kg produktu BAYANUS B 22, ktorý sa má dávkovať. Podľa možnosti použiť dechlórovanú vodu s teplotou 35 - 38 °C. Pridať kvasinky, pričom delikátne miešať roztok. Po 10 minútach opäť delikátne premiešať a počkať ďalších 10 minút. V nasledujúcich 10 minútach (teda max. do 30 minút celkom) pridať kvasinky do fermentačnej masy a overiť aby neboli medzi biomasou a produktom na fermentáciu výkyvy teploty $> 10\text{ °C}$, v takomto prípade sa postarať o postupnú aklimatizáciu.

BALENIA

Vákuové vrecia po 10 kg.

Skladovať originálne a zapečatené balenie pri teplote v rozmedzí 5 - 15 °C na suchom mieste.

Pri čiastočnom použití obsahu, balenie opätovne uzavrieť a skladovať ho v chladničke pri teplote 4 °C.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, a teda sa nevyžaduje bezpečnostný list.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 - 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001-2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.