

EXTREMO IT06

Lyofilizovaná kultúra *Oenococcus oeni*

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Kmeň Estremo IT06 je vyselektovaný pre svoju evidentnú schopnosť adaptovať sa na ťažké podmienky rozvoja. Estremo IT06 je kultúra *Oenococcus oeni* na bezprostredné použitie, jeho použitie garantuje rýchle spustenie a účinné ukončenie jablčno-mliečnej fermentácie. Pozitívny organoleptický dopad umožňuje rozvoj typických odrodových aróm viniča a zvýšenie komplexnosti vín. Zredukovaný maslový znak, jemnosť aróm a schopnosť redukovať horké chuťové vnemy ho činia vhodným na použitie aj na biele vína.

Nízka produkcia prchavej kyslosti a acetylu.

Vysoká miera prežitia po očkovaní do vína, optimálna schopnosť dominovať J-MF.

Tolerancia na alkohol: 15% obj.

Odolnosť voči SO₂: 50 mg/l celkovému a 10 mg/l voľnému

Umožňuje fermentáciu až do pH 3,2.

Excelentná aktivita pri nízkych teplotách

POUŽITIE

Červené a biele vína: jemnosť a elegancia organoleptického profilu.

Riadenie jablčno-mliečnej fermentácie v podmienkach nízkych hodnôt teploty a pH.

Vína, u ktorých je želané exaltovanie odrodového charakteru.

Vína, u ktorých je želané zredukovanie horkých vnemov.

SPÔSOB POUŽITIA

Rehydratovať dávku na 25 hl v 500 ml, vo vode s nízkym obsahom chlóru teploty 20-30°C a miešať počas 20-30 minút. Suspenziu pridať do ošetrovaného vína a homogenizovať masu pomocou uzaretej remontáže. Udržiavať teplotu vína na teplote vyššej ako 18°C (nie vyššej ako 25°C, predovšetkým, ak je alkohol vysoký) až do ukončenia jablčno-mliečnej fermentácie.

Uistiť sa o tom, aby bola pridaná špecifická výživa pre laktobaktérie, CREA-FERM ML, v dávke 15-20 g/hl.

BALENIE A SKLADOVANIE

EXTREMO IT06 je k dispozícii vo vreckách na očkovanie 25 hl a 250 hl vína.

Lyofilizovaný preparát môže byť skladovaný v chladničke pri teplote 4°C počas 1 roka alebo v mrazničke pri teplote -18°C počas 2 rokov.

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.