

EXTREMO IT14

Lyofilizovaná kultúra *Oenococcus oeni*

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Kmeň Estremo IT14 je vyselektovaný pre svoju evidentnú schopnosť adaptovať sa na ťažké podmienky rozvoja. Estremo IT14 je kultúra *Oenococcus oeni* na bezprostredné použitie a garantuje rýchle spustenie a účinné ukončenie jablčno-mliečnej fermentácie.

Červené a biele vína fermentované s produktom Estremo IT14 sú charakterizované väčšou aromatickou komplexnosťou a zvýšením mäkkosti. Produkt Estremo IT14 sa používa sa pretože:

- redukuje rastlinné arómy;
- umožňuje rozvoj typických odrodových aróm viniča;
- zvyšuje komplexnosť vín (telo a štruktúru);
- má dobrú toleranciu na nízke teploty;
- má dobrú toleranciu na nízke hodnoty pH (3,1-3,2);
- má dobrú toleranciu na vysoký SO₂ (limit je 50-60 ppm celkového);
- rýchlo spúšťa jablčno-mliečnu fermentáciu vo víne;
- má dobrú toleranciu na vysoké hodnoty alkoholu (15% obj);
- má nízku produkciu biogénneho amínu vzhľadom na použitie spontánnej jablčno-mliečnej fermentácie;
- má vysokú mieru prežitia po očkovaní do vína a optimálnu schopnosť kontroly jablčno-mliečnej fermentácie.

POUŽITIE:

- uľahčuje jablčno-mliečnu fermentáciu v ťažkých podmienkach (vysoká hodnota obsahu alkoholu);
- posilňuje odrodový charakter vín;
- redukuje horké chuťové vnemy (je odporúčaný aj pre biele vína).

DÁVKOVANIE A NÁVOD NA POUŽITIE

Rehydratovať dávku na 250 hl v 5 litroch (dávka na 25 hl v 500 ml), v minerálnej vode teploty 20-25°C a miešať počas 15 minút. Suspenziu pridať do ošetrovaného vína a homogenizovať masu pomocou uzaretej remontáže. Udržiavať teplotu vína na teplote vyššej ako 18°-20°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 IT14 je k dispozícii vo vreckách na očkovanie 25 hl a 250 hl vína.

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.

EXTREMO IT14

Lyofilizovaná kultúra *Oenococcus oeni*

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.