

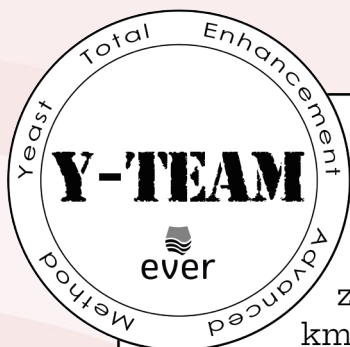
CREAFERM FRUIT

FERMENTÁCIA: ZÁKLADNÝ KAMEŇ VINIFIKÁCIE

Fermentácia má primárny význam na dosiahnutie požadovaného enologického cieľa. Aktérom tejto biochemickej transformácie sú kvasinky, ktoré na jej vykonanie správnym spôsobom potrebujú nájsť v substráte: energiu, zdroje uhlíka, zdroje dusíka, aktivátory svojho metabolizmu a okrem toho aj ochranné faktory.

Všetky tieto komponenty musia byť prítomné v mušte alebo musia byť doplnené pomocou exogénnych prísad. Na napomáhanie fermentačnému procesu OIV (Medzinárodná organizácia pre vinič a víno) pripúšťa použitie **“fermentačných aktivátorov”**, ktoré môžu byť vyrobené derivovaním z kvasiniek (autolyzáty, bunkové steny alebo neaktívne kvasinky), amoniakálne soli, tiamín a celulóza.

Cieľom pridania aktivátorov je napomáhanie rýchleho spustenia ako aj regulárnemu priebehu a ukončeniu alkoholovej fermentácie, obohatením prostriedku o nutričné elementy, rastové faktory, pri detoxifikácii prostredia prostredníctvom adsorpcie inhibítorov rastu kvasiniek.



EVER vďaka integrovanému systému riadenia kvasiniek a ich derivátov, počnúc od selekcie kmeňov vykonávanej priamo vo vinohradoch a vo vínnych pivniciach pomocou ich charakterizácie (ako identickej, tak aj technologickej), zaradením a uchovávaním v exkluzívnej vlastnej zbierke kmeňov kvasiniek, riadením výroby kvasiniek a ich derivátov, prísnu kvalitatívnu kontrolou (genetickou, mikrobiologickou, technologickou a organoleptickou), správnym balením, skladovaním pri kontrolovanej teplote, šírením správnych procedúr rehydratácie, aktivácie a výživy PRISPIEVA K DOSAHOVANIU VAŠICH ENOLOGICKÝCH CIELOV!

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

CREAFERM FRUIT je špeciálnym bioaktivátorom, ktorý sa pridáva k tradičnej výžive na exaltovanie ovocného a kvetinového profilu vín.

Experimenty vykonané v spojení s kvasinkami MYCOFERM PRONATURE a MYCOFERM CRU 611, demonštrovali významný nárast aróm, ktoré možno pripísať deskriptorom jablák a hrušiek.

CREAFERM FRUIT prináša “ušlachtilú výživu”, predovšetkým steroly a

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.

CREAFERM FRUIT

mastné kyseliny s dlhým reťazcom, ktoré redukujú riziko produkcie prchavej kyslosti a "faktory rastu", ako sú aminokyseliny, vitamíny a oligoelementy, ktoré prispievajú k správne metabolizmu kvasiniek.

Kvalita nutrientov sa spája s nevyhnutným detoxifikačným účinkom, keď sú podmienky fermentácie ťažké, ako v prípade vysokého obsahu alkoholu a pri zastavení fermentácie (pozri procedúru). Vyšľachtené kvasinky s pomocou produktu CREAFTERM FRUIT redukujú svoju fázu latencie a ľahko prevládajú nad pôvodnou mikroflórou.

Uvolňovanie manoproteínov a polysacharidov zlepšuje stabilitu a senzorickú harmóniu vína.

POUŽITIE

Stručne, produkt CREAFTERM FRUIT sa odporúča pre:

- získanie väčšej produkcie ovocných a kvetinových aróm;
- rýchle a bohaté uvolňovanie "ušľachtilej výživy" ľahko asimilovateľnej pre kvasinky;
- silný "detoxifikačný účinok", veľmi užitočný v kritických podmienkach fermentácie;
- ochranný účinok voči bunkovej membráne blastomycetickej flóry;
- účinok fyzickej podpory kvasinkám, veľmi užitočný v prípade čírych muštov;
- prínos manoproteínov, ktoré pozitívne zasahujú do fyzikálno-chemickej a senzorickej stability vína.

ŠPECIFICKÉ TECHNIKY Y-TEAM

PRVOK	MNOŽSTVO	x 100 g CREAFTERM FRUIT
CELKOVÝ DUSÍK	9,13	g
AMONIAKÁLNY	110	mg
AMÍNOVÝ	3040	mg
A.A. SKUPINA "A" (RAST)	215	mg
A.A. SKUPINA "B"	349	mg
(PREKURZORY)		
OKAMŽITE ASIMILOVATELNÝ	3150	mg
DUSÍK		
CELKOVÉ STEROLY	620	mg
ERGOSTEROL	270	mg
CELKOVÉ TUKY	4300	mg
MONONENASÝTENÉ TUKY	3650	mg

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.

CREAFERM FRUIT

GLUKÁNY + MANÁNY	28,70	g
OXID FOSFOREČNÝ	2,20	g
TIAMÍN	50	mg

ZLOŽENIE

Preparáty vyselektované z bunkových stien kvasiniek spolu s autolyzátom a neaktívnymi kvasinkami, tiamín chlórhydrát.

BUNKOVÉ STENY KVASINIEK • Bránia nahromadeniu mastných kyselín so stredným reťazcom. • Prinášajú manoproteíny a polysacharidy. • Prinášajú faktory prežitia. • Detoxifikujú mušty. • Zlepšujú funkčnosť bunkovej membrány. • Uľahčujú elimináciu CO₂.	AUTOLYZÁT KVASINIEK • Prináša okamžite asimilovateľný dusík. • Prináša voľné aminokyseliny. • Prispieva k produkcii vyšších alkoholov. • Prispieva k aromatickému rozvoju.
NEAKTÍVNE KVASINKY • Prinášajú faktory prežitia. • Prinášajú steroly. • Uvoľňujú mastné kyseliny s dlhým reťazcom. • Poskytujú fyzickú podporu kvasinkám. • Zvyšujú toleranciu na alkohol. • Prispievajú k fluidite bunkovej membrány.	TIAMÍN CHLÓRHYDRÁT • Stimuluje fermentáciu. • Zasahuje do metabolických procesov kvasiniek. • Reguluje absorpciu zdrojov dusíka.

SPÔSOB POUŽITIA A DÁVKOVANIE

Odporúčané dávkovanie produktu CREAFTERM FRUIT sa mení:

20-40 g/hl pri normálnych fermentáciach;

20-100 g/hl na opätovné spustenie zastavenej fermentácie.

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.

CREAFERM FRUIT

CREAFERM FRUIT môže byť použitý počas prípravy štartéra fermentácie (pied de cuve), počas a ku koncu fermentácie, keď alkohol vyvíja svoj najväčší inhibičný účinok voči kvasinkám.

Samostatne alebo v spojení s inými adsorpčnými koadjuvantami je produkt CREAFTERM FRUIT účinný aj pre redukciu ochratoxínu.

BALENIA A SKLADOVANIE

Vrecká po 1 kg

Vrecia po 10 kg

Skladovať na chladnom a suchom mieste.

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.