

CREAFERM ML

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Ako kvasinky, tak aj baktérie jablčno-mliečneho kvasenia majú nutričnú potrebu v dusíkatých zlúčeninách, nutných, ako pre množenie a rast populácie, tak aj pre syntézu enzýmov pre ich metabolizmus a predovšetkým pre degradáciu kyseliny jablčnej. Baktérie jablčno-mliečneho kvasenia nie sú schopné využiť anorganický dusík vo forme amoniakálnych solí, a preto jediný asimilovateľný zdroj predstavuje dusík v organickej forme, t.j. aminokyseliny a peptidy.

Disponibilita dusíkatých látok, ktoré môžu byť asimilované mliečnymi baktériami vo víne je veľmi variabilná a závisí od rôznych faktorov: APA (okamžite asimilovateľný dusík) hrozna a jeho stupňa zrelosti, potreby dusíka kmeňa kvasiniek, ktorý riadi alkoholovú fermentáciu, úroveň čírosti muštu, aplikácie špecifických techník vinifikácie, ako je vyzrievanie "sur lies".

Je preto evidentné, že na stimulovanie rýchleho spustenia jablčno-mliečnej fermentácie a na vytvorenie pre očkovanú kultúru baktérii jablčno-mliečneho kvasenia čo najlepších podmienok na rozvoj a na spotrebovanie všetkej kyseliny jablčnej je potrebné podať špecifickú výživu pre nutričné potreby týchto mikroorganizmov.

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

20-50 g/hl produktu CREAFTERM ML v momente očkovania baktérii JMF. Používať vyššie dávky pre vína, ktoré sú veľmi číre alebo odstredené.

ZLOŽENIE

CREAFTERM ML je výživa na báze bunkových stien kvasiniek, ktorá poskytuje vínu dusíkaté zlúčeniny v organickej forme a tiež faktory prežitia a rastu, ako sú vitamíny a mastné kyseliny, ľahko asimilovateľné baktériami JMF. Formulácia produktu CREAFTERM ML okrem toho umožňuje vrátiť vínu potrebnú zakalenosť, potrebnú pre vývoj baktérii bez zvláštnych ťažkostí, aj keď ide o prílišnú čírosť (ako sa deje u odstredených vín).

UPOZORNENIA: Vysoký obsah alkoholu, nízke pH, nízka teplota a prílišná dávka SO₂ sú faktory, ktoré bránia vývoju baktérii JMF a priebehu jablčno-mliečnej fermentácie. Je potrebné sa vždy snažiť o to, aby baktérie JMF mali čo možno najlepšie podmienky: pH > 3.2, teplota > 18°C, voľný SO₂ < 10 mg/l, celkový SO₂ < 40 mg/l.

BALENIA A SKLADOVANIE

Vrecká po 1 kg.

Produkt v originálnom balení môže byť skladovaný na chladom a suchom mieste počas 30 mesiacov.

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.