

CREAFERM NO-STOP

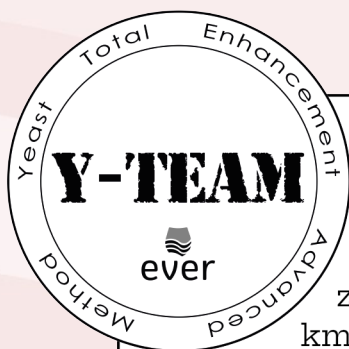
Organická výživa s revitalizačným účinkom

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 (autolýzáty, 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, technologicou a organoleptickou), správnym balením, skladovaním pri kontrolovanej teplote, šírením správnych procedúr rehydratácie, aktivácie a výživy PRISPIEVA K DOSAHOVANIU VAŠICH ENOLOGICKÝCH CIELOV!

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 NO-STOP

Organická výživa s revitalizačným účinkom

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

CREAFERM NO-STOP je formulát na predchádzanie ťažkým situáciám, ku ktorým môže prísť v medzifázach a koncových fázach fermentácie, keď sú väčšie riziká spomalenia a zastavenia fermentácie.

Spája 3 rôzne aktivity: odstraňuje látky-inhibienty, prináša mastné kyseliny a steroly, faktory rastu pre obnovu a priebeh procesu, poskytuje frakciu amóniumfosfátu na pokrytie prípadného nedostatku APA (okamžite asimilovateľného dusíka).

Zmes AUTOLYZÁTU, NEAKTÍVNYCH KVASINIEK spolu s frakciami APA, minerálneho pôvodu.

CREAFERM NO-STOP spája nutričný a detoxifikačný účinok organickej frakcie a anorgnickej frakcie prínosu dusíka, v jedinom preparáte sa synergicky spája ochrana a výživa blastomycetickej flóry.

POUŽITIE

Použitie týchto aktivátorov musí byť vykonané v závislosti od:

- zloženia muštu (bohatosť na cukor, obsah APA,...);
- žiadaného enologického cieľa;
- spôsobu reaktívácie, nutričných stratégií;
- nutričných potrieb kvasiniek;
- disponibilných technológií.

Použitie je odporúčané v polovici alkoholovej fermentácie na revitalizáciu kvasiniek v stacionárnej fáze fermentácie a predchádzanie ťažkostiam pri jej ukončení

Jeho použitie je zásadné vtedy, keď sa manifestujú prvé symptómy spomalenia kinetiky fermentácie, zavinené ťažkými podmienkami, ktoré vzniknú vo víne alebo pri aplikácii nutričnej stratégie, "nedostatočnej" z hľadiska faktorov rastu a prežitia (napríklad: exkluzívne použitie solí).

CREAFERM NO-STOP, svojou frakciou bunkových stien kvasiniek vykonáva dôležitú adsorbčnú aktivitu voči produktom-inhibítorom fermentácie, prináša mastné kyseliny a steroly, faktory, ktoré sú potrebné na obnovenie a priebeh procesu fermentácie, prináša frakciu amóniafosfátu na pokrytie prípadného nedostatku okamžite asimilovateľného dusíka.

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 NO-STOP

Organická výživa s revitalizačným účinkom

ŠPECIFIKÁCIA ZLOŽENIA Y-TEAM

PRVOK	MNOŽSTVO	x 100 g CREAFERM NO-STOP
CELKOVÝ DUSÍK	9.42	g
AMONIAKÁLNY	4340	mg
AMÍNOVÝ	890	mg
A.A. SKUPINA "A" (RAST)	217	mg
A.A. SKUPINA "B"	129	mg
(PREKURZORY)		
OKAMŽITE ASIMILOVATELNÝ DUSÍK	5230	mg
CELKOVÉ STEROLY	1240	mg
ERGOSTEROL	470	mg
CELKOVÉ TUKY	8180	mg
MONONENASÝTENÉ TUKY	6950	mg
GLUKÁNY + MANÁNY	33	g
OXID FOSFOREČNÝ	14.38	g

SPÔSOB POUŽITIA A DÁVKOVANIE

Rozpustiť CREAFTERM NO-STOP v objeme muštu ekvivaletného 10 násobku jeho hmotnosti.

Pridať do masy a homogenizovať remontážou.

20-40 g/hl – po polovici fermentácie pre opätovné aktivovanie metabolizmu kvasiniek a predchádzanie zastaveniu fermentácie;

40-60 g/hl – ako ošetrovanie zastavenia fermentácie (použiť špecifický protokol EVER-u), na opätovné spustenie.

ZLOŽENIE

Autolyzát, bunkové steny kvasiniek, DAP.

AUTOLYZÁT KVASINIEK

- Prináša okamžite asimilovateľný dusík.
- Prináša voľné aminokyseliny.
- Prispieva k produkcii vyšších alkoholov.
- Prispieva k aromatickému rozvoju

BUNKOVÉ STENY KVASINIEK

- Bránia akumulácii mastných kyselín so stredným reťazcom.
- Prinášajú manoproteíny a polysacharidy.
- Prinášajú faktory prežitia
- Detoxifikujú mušty.
- Zlepšujú funkčnosť bunkovej membrány.

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 NO-STOP

Organická výživa s revitalizačným účinkom

	• Uľahčujú elimináciu CO₂.
DIAMÓNÍUMFOSFÁT • Prináša veľké množstvo APA. • Stimuluje bunkový rast. • Vyhýba sa nedostatku dusíka.	

BALENIA

Vrecká po 1 kg; vrecia po 10 kg.

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.