

CREAFERM PIÙ

100% organická výžina pre ovocnú expresiu

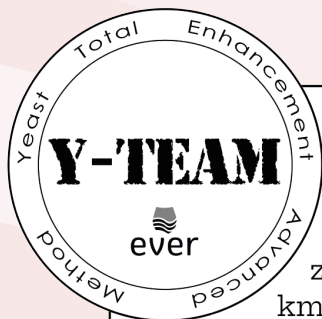
FERMENTÁCIA: ZÁKLADNÝ KAMEŇ VINIFIKÁCIE

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 rýchlemu spusteniu 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 CIEĽOV!

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Plod posledných výskumov Y-TEAM-u - nový aktivátor fermentácie - produkt CREA-FERM PIÙ je jedným z najinovatívnejších riešení, ktoré boli kedy realizované, aby umožnili enológovi dosiahnuť maximálnu ovocnú expresiu vlastných vín.

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 PIÙ

100% organická výžina pre ovocnú expresiu

CREAFERM PIÙ je preparát na báze autolyzátu z kvasiniek, ktorý je bohatý na aminokyseliny-prekursor a spojený s vyselektovanými a purifikovanými bunkovými stenami kvasiniek.

Okrem toho prináša "ušlachtilú výživu", predovšetkým steroly a mastné kyseliny s dlhým reťazcom, vitamíny a oligoeleminy na minimalizáciu produkcie nežiadúcich sekundárnych zlúčenín, ako sú kyselina octová a H₂S (sulfán - sírovodík), pričom pozitívne zasahuje do harmonizácie blastomycetického metabolizmu.

Vyšľachtené kvasinky s pomocou produktu CREAFTERM PIÙ redukujú svoju latentnú fázu, pričom ľahko prevládajú nad pôvodnou mikroflórou.

POUŽITIE

Použitie týchto aktivátorov má byť vykonané v závislosti od:

- zloženia muštu (bohatosť na cukor, obsah APA – okamžite asimilovateľný dusík);
- požadovaného enologického cieľa;
- modality reaktivácie, nutričných stratégií;
- nutričných požiadaviek kvasiniek;
- disponibilných technológií.

CREAFERM PIÙ je odporúčaný pre tých, ktorí si želajú zvýšiť a valorizovať ovocnú expresiu kvasiniek a vína.

CREAFERM PIÙ predstavuje najlepšiu výživu pri vinifikácii moderných základných vín pre výrobu šumivých vín, kde sú vítané fermentačné arómy (estery a acetáty), ktoré pripomínajú jablko, hrušku a broskyňu. Pri vinifikácii akostných červených vín, ktorým sa chce dať profil čerstvého ovocia, ktorý je stabilný v čase, je podstatné použitie produktu CREAFTERM PIÙ už od prvých fáz prípravy kvasiniek.

Jeho formulácia je obzvlášť účinná aj pre sekundárne fermentácie pri výrobe šumivých vín a to vďaka ochrannému efektu a prínosu polysacharidov a manoproteínov, ktoré zvyšujú krémovosť a jemnosť "perlage".

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 PIÙ

100% organická výžina pre ovocnú expresiu

ŠPECIFICKÉ TECHNIKY Y-TEAM

PRVOK	MNOŽSTVO	x 100 g CREAFERM PIU'
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 DUSÍK	3150	mg
CELKOVÉ STEROLY	620	mg
ERGOSTEROL	270	mg
CELKOVÉ TUKY	4300	mg
MONONENASÝTENÉ TUKY	3650	mg
GLUKÁNY + MANÁNY	28,70	g
OXID FOSFOREČNÝ	2,20	g
TIAMÍN	50	mg

SPÔSOB POUŽITIA A DÁVKOVANIE

Rozpustiť produkt CREAFTERM PIU' v objeme muštu rovnajúcemu sa 10-násobku jeho hmotnosti.

Pridať do masy a homogenizovať remontážou.

Dávky:

60 g/hl – do "pied de cuve" (10% celkovej masy);

40-80 g/hl – do muštu pri zaočkovaní kvasiniek.

Poznámka:

- V prípade muštov, ktoré majú výrazný nedostatok okamžite asimilovateľného dusíka (APA) < 100 mg/l, sa odporúča integrácia pomocou kompletnej minerálnej výživy (Zimovit, Zimovit T52).
- Maximálna prípustná dávka tiamínu (0.6 mg/l) sa dosiahne len pridaním 120 g/hl produktu Creaferm Più.

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 PIÙ

100% organická výžina pre ovocnú expresiu

ZLOŽENIE

Autolyzát, bunkové steny kvasiniek.

AUTOLIZÁT KVASINIEK	BUNKOVÉ STENY KVASINIEK
○ Prináša okamžite asimilovateľný dusík. ○ Prináša voľné aminokyseliny. ○ Prispieva k produkcii vyšších alkoholov. ○ Prispieva k aromatickému rozvoju.	○ Bránia nahromadeniu mastných kyselín so stredným reťazcom. ○ Prinášajú manoproteíny a polysacharidy. ○ Prinášajú faktory prežitia. ○ Detoxifikujú mušty. ○ Zlepšujú funkčnosť bunkovej membrány. ○ Uľahčujú elimináciu CO₂.

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.