



VitiFerm™ Vulcano BIO

ORGANICKÉ KVASINKY
**Směs divokých kvasinek pro vyšší
rozmanitost chutí ve všech vínech**

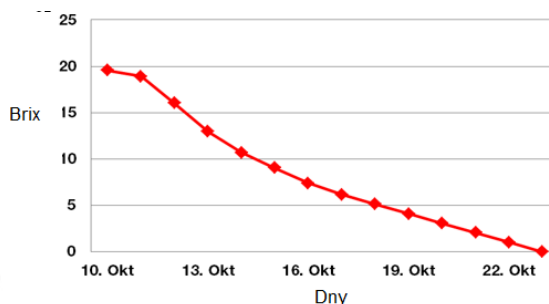
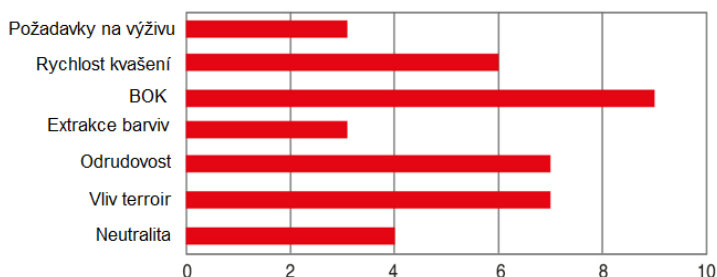
OBECNÉ VLASTNOSTI

VitiFerm™ Vulcano BIO byly izolovány ze sopečného německo francouzského příhraničního regionu Kaiserstuhl. Jedná se o směs dvou kmenů kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* a *Pichia kluyveri*. Díky metodě ekologické produkce je **VitiFerm™ Vulcano BIO** celosvětově první sprejem sušená kombinace kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* a *Pichia kluyveri*, a lze ji aplikovat jako každé jiné sušené kvasinky.

Oba kmeny vykazují vysokou kompatibilitu. Díky prokázaným přírodním a fyziologickým vlastnostem byly vybrány k výrobě vín s vyšší rozmanitostí chutí. *Pichia kluyveri* se vyznačuje širokým spektrem exotických, ovocných a dlouhotrvajících sladkých vjemů. **VitiFerm™ Vulcano BIO** nevytváří reduktivní charakter. Díky přirozené pektinázové aktivitě *Saccharomyces cerevisiae* se mladá vína rychle čistí. Při doporučené dávce při inokulaci budou nežádoucí kvasinky a bakterie bezpečně potlačeny kmenem *Saccharomyces cerevisiae*. **VitiFerm™ Vulcano BIO** vykazují lineárně kinetickou fermentaci s vyšší tolerancí k alkoholu max 16 %.

OENOLOGICKÉ VLASTNOSTI VitiFerm™ Vulcano BIO

- ▶ Celosvětově první sprejem sušená kombinace kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* a *Pichia kluyveri*
- ▶ Lineárně kinetická fermentace s vyšší tolerancí k alkoholu max 16 %.
- ▶ Vyšší rozmanitostí chutí, díky kvasince *Pichia kluyveri*
- ▶ Zdůrazňuje v každém víně odrůdovost a vliv terroir
- ▶ Nízké požadavky na výživu.
- ▶ Rychlé čiření po fermentaci díky přirozené pektinázové aktivitě kvasinek *Saccharomyces cerevisiae*
- ▶ Nízká tvorba SO₂, ideální pro následné biologické odbourávání kyselin
- ▶ Ekologicky certifikované podle předpisů EC a USDA
- ▶ Bez chemických látek a emulgátorů



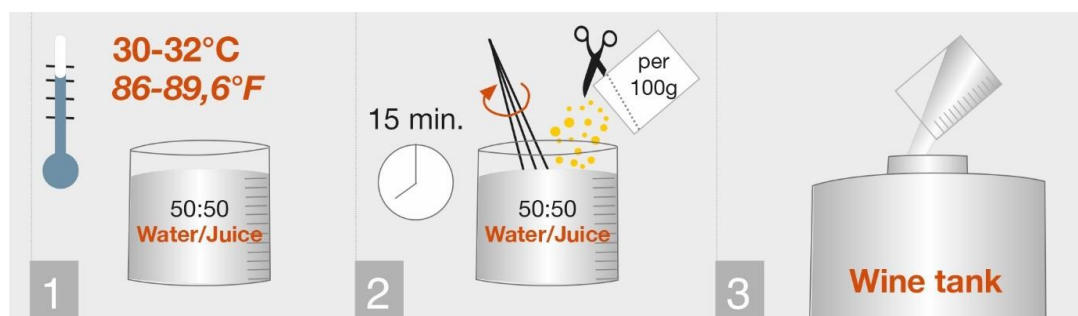
VYSOCE KOMPATIBILNÍ S BOK

Díky extrémně nízké tvorbě SO₂ během kvašení jsou kvasinky **VitiFerm™ Vulcano BIO** vynikajícím nástrojem pro snadné a bezpečné provedení BOK. K zajištění nejvyšší možné bezpečnosti a funkčnosti doporučujeme použití kultury **MaloBacti™ HF2, CN1 a AF3**

POŽADOVANÉ PARAMETRY MOŠTU

Maximální tolerance alkoholu: 16 Vol.%
Maximální hodnota cukernatosti: 24,6° NM
Optimální teplota kvašení: 16-32 °C
Minimální hodnota YAN při 21°NM > 140 YAN

NÁVOD K POUŽITÍ



Pro dosažení optimálních výsledku s **VitiFerm™ Vulcano BIO** dbejte na doporučené dávkování. Nižší dávkování může vést ke zpoždění nebo zpomalení kvašení.

Dávkování	Normální podmínky kvašení	Ztížené podmínky kvašení
Bílá/růžová vína	25-30 g /hL	30-40 g /hL
Studená macerace <15 °C		30-40 g /hL
Šumivá vína	25-35 g /hL	35-60 g /hL
Zastavené kvašení		50-60 g /hL

K dosažení optimálních sensorických výsledků doporučujeme přidat **FermControl™ BIO**. Jedná se o kompletní výživu kvasinek. Pokud je hodnota YAN vyšší jak 140 není nutné přidávat DAP

- ▶ Pokud má mošt <21,5 °NM doporučujeme přidat 2 x 15 g /hL of **FermControl™ BIO**
- ▶ Pokud má mošt > 21,5 °NM doporučujeme přidat 2 x 20 g /hL of **FermControl™ BIO**

První dodání výživy **FermControl™ BIO** by mělo být 2 dny po naočkování kvasinkami **VitiFerm™ Vulcano BIO**, druhá dávky výživy by měla být přidána v průběhu 2/3 kvašení

SLOŽENÍ

VitiFerm™ Vulcano BIO jsou sušené aktivní kvasinky vyrobené pouze z plně organicky certifikovaných složek.

Jsou v naprostém souladu s předpisy EU 834/2007 a 889/2008. Vysoký standard produkce zaručuje nejvyšší čistotu a maximální počet živých buněk.

VitiFerm™ Vulcano BIO baleno v ochranné atmosféře CO₂

BALENÍ A TRVANLIVOST

- ▶ 500 g vakuově uzavřený poly laminátový sáček
- ▶ 20 x 500 g vakuově uzavřené poly laminátové sáčky
- ▶ 10 g vakuově uzavřený poly laminátový sáček

Skladování při pokojové teplotě 20 °C si originálně zabalený produkt **VitiFerm™ Vulcano BIO** udrží garantované vlastnosti po dobu 30 měsíců. Po otevření balení spotřebujte produkt nejpozději do 7 dnů

BEZPEČNOST

Na kvasinky **VitiFerm™ Vulcano BIO** se nevztahují žádné zvláštní bezpečnostní předpisy.

Produkt je neškodný během přepravy, skladování a manipulace. Neexistuje žádné riziko pro člověka ani pro životní prostředí.

OBECNÉ VLASTNOSTI

Třída ohrožení vodních zdrojů 0.
Číslo celního sazebníku: 21021090



Zřeknutí se odpovědnosti:

Informace, data a doporučení obsažené zde jsou poskytována v dobré víře. Informace jsou získávány od spolehlivých zdrojů a ke dni revize jsou považovány za pravdivé a přesné. Produktový list slouží jako popis produktů a jejich charakteristik při použití podle protokolu. V žádném prohlášení není vytvořena ani odvozena žádná záruka týkající se daného produktu.