

# ENARTIS FERM PERLAGE

## Kmen kvasinek určený pro šumivá vína

**Senzorické vlastnosti:** PERLAGE jsou speciální kvasinky pro výrobu šumivých vín tradiční metodou. Výsledkem jsou vína s mohutným aromatickým profilem podporující odrůdový charakter a terroir. Během autolýzy se do vína dostává velké množství manoproteinů a polysacharidů, což má pozitivní vliv na stabilitu. Tyto kvasinky jsou vhodné pro náročné kvašení vín s vysokým obsahem cukru, nízkým pH, nízkou teplotou a případným vysokým obsahem alkoholu. Dostatečně rychle metabolizuje cukr a tím je zabráněno produkci nežádoucích sloučenin.

**Mikrobiologické vlastnosti:** Teplota kvašení 10 – 30 °C, lag fáze krátká, rychlost kvašení mírná při nízké teplotě; rychlá při teplotě nad 15 °C, Alkoholová tolerance ≤ 17 % V/V, killer faktor vysoký, rezistence k pH tolerantní k nízkému pH, rezistence k volnému SO<sub>2</sub> vysoká

**Technologické vlastnosti:** Požadavek na dusík nízký, požadavek na kyslík nízký, produkce těkavých kyselin nízká, produkce glycerolu dobrá, produkce pěny nízká, produkce SO<sub>2</sub> nízká, kompatibilita k MLF nízká, brzdí začátek.

### Aplikace:

Fermentace červených a bílých vín s vysokým obsahem potenciálního alkoholu. Fermentace při nízkých teplotách. Výroba šumivých vín kvašených v lahvi nebo tanku. Nastartování váz noucí fermentace. Kvašení v reduktivních podmínkách.

### Maximalizace účinku:

Vína vyrobená s kvasinkami PERLAGE se vyznačují svěží, jemnou aromatickou, podporující odrůdovost a terroir. K podpoření těchto účinků a zabránění produkce nežádoucích sloučenin doporučujeme přidat komplexní výživu NUTRIFERM ENERGY během inokulace kvasinek. Příkladový NUTRIFERM ADVANCE v 1/3 fermentace zajistí plynulé kvašení bez produkce reduktivních tónů.

### Dávkování:

- 10 – 20 g/hl (fermentace šumivých vín kvašených v tanku) pro kvašení vín v lahvi se informujte u technologa
- 20 – 40 g/hl (primární fermentace)
- 40 g/hl (váz noucí fermentace)

Vyšší dávky jsou doporučovány u nahnílených hroznů s mikrobiologickou nestabilitou a u hroznů s vyšší cukernatostí.

### Návod k použití:

Rehydratujte navázku v 10 – ti násobku čisté, teplé (35–38°C) vody a jemně promíchejte, nechte stát po dobu 20 minut a následně opět promíchejte, takto připravenou suspenzi přidejte do celého objemu moštu (rozdíl teplot by neměl překročit 10 °C). Dobře promíchejte, popřípadě přečerpajte. Jednotlivým krokům je potřeba věnovat dostatečný čas, aby došlo k dostatečné rehydrataci. V případě pomalé či váz noucí fermentace je potřeba nechat kvasinky dostatečně aklimatizovat na přítomný alkohol.

### Skladování:

Uzavřené balení skladovat na chladném (teplota mezi 5 – 15°C) a suchém místě. Otevřené balení dobře uzavřít a skladovat jako výše uvedené. Rychle spotřebovat.

Produkt schválen pro vinařství v souladu s následujícími specifikacemi: Reg. (EC) N. 606/2009. Obsahuje E 491 (sorbitanmonostearát).