

SMARTVIN® ACTIV

AKTIVÁTOR FERMENTACE A BIOREGULÁTOR



ATTIVANTI
NUTRIENTS ■ NUTRIENTES ■ GÄRUNGSAKTIVATOREN

SLOŽENÍ

Deriváty kvasinek (autolyzáty a inaktivní kvasinky) 35%, jemně granulovaná celulóza 19,94%, dihydrogenfosforečnan amonný 44%, 0,06% thiamin, peletizované.

VLASTNOSTI

SMARTVIN® ACTIV je specifická živina pro provádění čistých a pravidelných fermentací. Používání přípravku SMARTVIN® ACTIV pomáhá dokončení fermentace i v náročných podmínkách. Udržuje pod kontrolou tvorbu těkavých kyselin, podle nejnovějšího výzkumu oddělení výzkumu a vývoje společnosti Enologica Vason.

SMARTVIN® ACTIV je specifický přípravek, vyvážená směs, která zajišťuje optimální výživu kvasinek a má absorpční účinky vůči toxickým látkám. Tento účinek podporuje buněčnou suspenzi. Distribucí částic o velikosti mikrometrů vzniká v šťávě / víně zakalení podobné zákalu, který je běžný vlivem jemných usazenin v moštu. Specifický výrobní proces derivovaných kvasinek je schopen zvýšit rychle vstřebatelný aminokyselinový dusík (YAN) a vitamíny, a to díky pečlivé chemické a enzymatické hydrolyze.

POUŽITÍ

SMARTVIN® ACTIV se doporučuje jako živinový a fermentační bioregulátor pro základní mošty a dokonce i pro kvasničné zákvasy ve výrobě šumivých produktů. Jeho použití je obzvláště účinné při fermentaci čirého moštu / šťávy. Ve skutečnosti přítomnost inertních rostlinných složek nabízí dobrou mechanickou podporu pro buňky kvasinek a současně spolu s buněčnými membránami kvasinek působí jako absorpční činidlo vůči toxickým molekulám přítomným ve šťávě nebo uvolněným kvasinkami.

Uvolňování nutričních látek je postupné: jsou částečně absorbovány celulózou během opětovné hydratace a pak postupně uvolňovány ve šťávě, což zaručuje vyvážený obsah dusíku a thiaminu během celé fermentace. Tyto vlastnosti společně se specifickým výrobním procesem derivátů kvasinek umožňují účinnost i při opětovném spuštění pozastavené fermentace. Při používání SMARTVIN® ACTIV postupujte dle platných právních předpisů.

POKYNY K POUŽITÍ

SMARTVIN® ACTIV rozpustíte ve vodě v poměru 1:10 a nechte znovu hydratovat alespoň 30 minut. Poté přidejte k moštu a důkladně promíchejte za účelem homogenizace.

DÁVKOVÁNÍ

Od 30 do 80 g/hl. Vyšší dávka by měla být použita pro čistou fermentaci s nízkým zákalem nebo v případě pozastavených fermentací. Od 15 do 60 g/hl při přípravě zákvasu při výrobě šumivého vína.

Poznámka: 100 g/hl přípravku SMARTVIN® ACTIV uvolňuje asi 15 g/hl amoniaku a 60 mg/hl thiaminu.

BALENÍ

5 kg karton.

SKLADOVÁNÍ

Uchovávejte v chladném, suchém místě. Pečlivě uzavřete otevřené balení.

RIZIKA

Podle současných evropských předpisů je výrobek klasifikován jako: bez nebezpečí.