

FERMANN SPICY – biologická pomocná látka pre kvasenie červených rmutov a ružových muštov.

Všeobecná charakteristika a použitie:

FERMANN SPICY - je derivát z bunkových stien kvasiniek s vysokým obsahom rozpustných manoproteínov spolu so zmesou kondenzovaného hroznového tanínu z jadierok a elagického tanínu.

Jeho formulácia bola vyvinutá za účelom ochrany farbiva počas nakvášania hrozna pri výrobe červeného vína.

Výhody, ktoré vyplývajú z použitia FERMANN SPICY pri fermentácii červených rmutov a ružových muštov sú:

Farba

- ochrana farby proti oxidácii a pôsobeniu monoaminoxidázy, pôsobením elagického tanínu
- stabilizácia farby, vďaka hroznovému tanínu z jadierok a manoproteínov schopných tvoriť stabilné farebné komplexy.

Aróma

- posilnenie aróm čierneho a pikantného ovocia (napr. ríbezle)

Chuť

- zvýšenie hladkosti a plnosti v dôsledku uvoľnenia značného množstva voľných manoproteínov a polysacharidov
- vývážená chuťová štruktúra

Technologické vplyvy

- ochrana aromatických zložiek a antioxidačný účinok
- stabilizácia farby pred jablčno-mliečnou fermentáciou.

Zloženie:

Inaktivované kvasinky (*Saccharomyces cerevisiae*), zmes kondenzovaného hroznového tanínu z jadierok a elagického tanínu. Obsah organického dusíka menej ako 9,5%
Vzhľad: svetlo hnedý prášok

Dávkovanie:

10-40 g/hl pre biele a ružové mušty

Návod na použitie:

Pridať FERMANN SPICY do 48 hodín po inokulácii kvasiniek. Rozpustiť potrebnú dávku v pomere 1:10 vo vode alebo v mušte a premiešať dobre.

Balenie: 1 kg vrecká, skladujte na suchom a chladnom mieste