

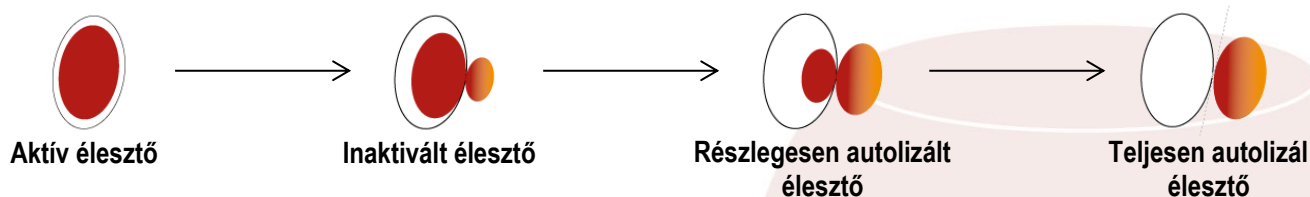
Innovatív, folyékony, fermentációt segítő keverék, hatékonyság, egyszerűség és biztonság



ViniLiquid

JELLEMZÉS

A ViniLiquid természetes és hatékony erjedésaktivátor, melyet azért fejlesztettek ki, hogy kihasználják a lebontott **autolizált élesztő oldható és oldhatatlan részei között meglévő optimalizált szinergens előnyöket. Újszerű folyékony forma, a borászok munkájának megkönnyítésére.** Különösen alkalmas a borászatok számára a technológiai idő lecsökkenésének céljából és/vagy a **nehezen erjeszthető mustoknál**, azaz amikor alacsony a nitrogénfelvétel, alacsony a vitamin tartalom, valamint a működési faktorok hiánya stb... továbbá magas erjeszthető cukortartalommal rendelkezik (magas alkoholpotenciál).



TULADJONSÁGOK

FERMENTÁCIÓS HATÉKONYSÁG

A Fermentis® üzem igazolta, hogy a teljesen autolizált élesztőnél mind az oldható- és mind az oldhatatlan részek részt vesznek a fermentáció aktiválásában.

- Az **oldható rész** szabad aminosav-készletével **sokkal erősebb fermentációs erőt biztosít**, mint ha csak **önálló ammónium forrás** lenne, ezáltal segít a borászoknak elérni a **gyorsabb és teljesebb fermentációt**.
- Az **oldhatatlan résznek (azaz a sejtfalnak) önállóan is fontos kinetikus behatása van, a fermentáció hatékonyságát növeli a kezdeti nitrogén ellátásban.**

Ezen eredmények alapján, a ViniLiquid azért lett kifejlesztve, hogy **természetesen összekapcsolja ezeket a szinergikus hatásokat.**

Folyékony formájának köszönhetően, a ViniLiquid élesztőkre gyakorolt közvetlen hatása **látványos erjesztési sebességnövekedést hoz létre**, a fermentációs idő 1/3 és 1/2 között adagolva. Adagolása a **sejtek szaporodásának**, és a **sejt életképességének növekedéséhez** vezet, amivel elérhetjük, hogy a fermentáció gyors legyen, **különösen a kezdeti oxigénellátással kombinálva.**

Ha az almasavbontás előtt adjuk hozzá, a **micro peptid résznek** nagy szerepe van a tejsavbaktériumok növekedésében és teljesítményében.

E2U™



- **Közvetlen felhasználás** a mustban előzetes feloldás nélkül,
- **Teljes diszperzibilitás a mustban**, bármilyen homogenizációs probléma nélkül,
- **Szivattyúzható és homogén**, adagolható manuálisan vagy **automatizált rendszerekkel.**

BIZTONSÁG

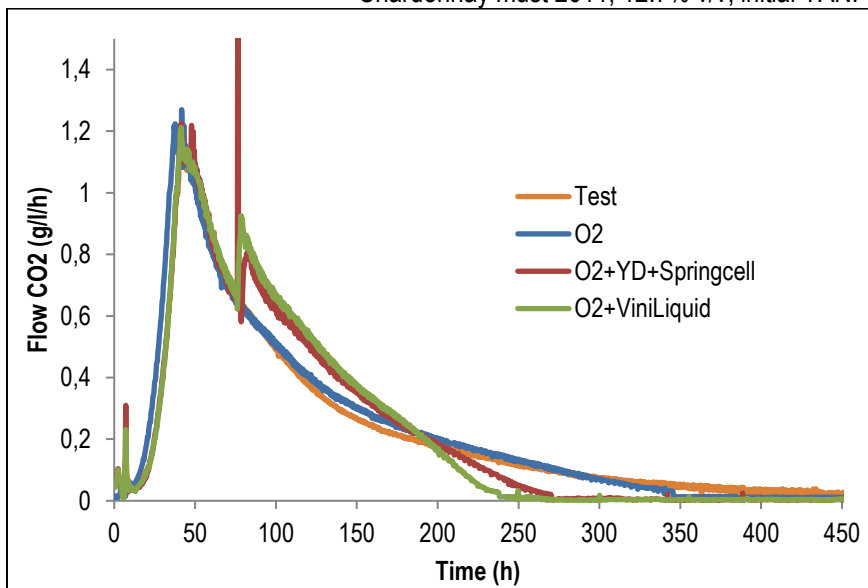
ViniLiquid folyékony formája kiküszöböli a por alakú termékeknél előforduló inhaláció kockázatát.

The obvious choice for beverage fermentation 



PRÓBA

Chardonnay must 2011, 12.7% v/v, initial YAN: 188ppm



A ViniLiquid használata, összehasonlítva a teljesen egyenértékű száraz rekombináns termékekkel (élesztő származék YD + Springcell élesztősejttel) jobb teljesítményt mutat, a fermentáció befejezésével kapcsolatban, a tápanyagok közvetlen asszimilációjának következtében, folyékony formájának köszönhetően.

ADAGOLÁS

Az erős fermentációs erejének köszönhetően, Fermentis® az alábbi használatot javasolja:

50 ml/hl ViniLiquid egyenértékű 20 mg/l élesztő számára felvehető nitrogénnel

A maximális hatékonyság érdekében használja a ViniLiquidet a fermentáció harmada és fele között, továbbá kombinálja az alábbiakkal:

- Oxigén hozzáadása 24-48 órával az élesztő beoltása után,
- DAP és Bioferm azonos dózisú hozzáadása az élesztő beoltáshoz, ha a kezdeti nitrogén forrás nem elegendő. (<150-180mg/l a használt élesztőtől függően),
- Extra hozzáadása a DAP-nak, ugyanabban az adagolási időben arra az esetre, ha a must nagyon szegény nitrogénben és/vagy magas az alkohol potenciál.

Az elakadt fermentáció újraindítása: 50ml/hl az élesztő starterbe

Malolaktikus erejedésaktivátorként: 25-től 50ml/hl az almasavbontás előtt az alkoholtartalomtól függően

ÖSSZETÉTEL

Saccharomyces cerevisiae autolizált élesztő; D, L almasav (E296); Kálium-metabiszulfid (E224)

CSOMAGOLÁS

12kg PEHD marmonkanna

210kg PEBDL big bag Easyliquid csomagolásban

GARANCIA

A Fermentis® garanciája a termék optimális tárolása esetén, 2 évig az eredeti csomagolásban, száraz helyen, maximum 20°C-os hőmérsékleten. A Fermentis® garantálja, hogy a termék felhasználhatóságát illetően megfelel a Nemzetközi Borászati Kódex előírásainak a fentebb említett tárolási körülmények betartása mellett.

A Fermentis® erjedésaktivátorai kizárólag természetes élesztőtermékekből készülnek. A Lesaffre csoport tudása garantálja a végső felhasználók számára, a modern borászati alkalmazások által megkívánt kiváló termékeket.

A termék technikai adatlapján szereplő adatok a megadott időpontban aktuális tudásunk pontos leírását tükrözik. A. S. I. Lesaffre Fermentis® részlegének kizárólagos tulajdona. Az adott termék jogszabályoknak megfelelő használata a felhasználó felelőssége.

