



Springer Oenologie®

НУТРИЕНТ

Bioferm

Поливалентный бионутриент для усиления дрожжевой активности

Описание:

Для успешного начала ферментации сусло содержит минимальное количество азота (органического и минерального), стиролы, витамины, минералы. Недостаток питания может плохо сказаться на здоровье дрожжевых клеток, ферментации и готовом вине. Чтобы обеспечить сусло всеми необходимыми питательными элементами, предлагаем бионутриент, созданный исключительно из автолизата дрожжей, который содержит в 2 раза больше свободного азота, чем базовые инактивированные дрожжи.

Свойства:

Синергический эффект на здоровье дрожжевых клеток

Дрожжи потребляют большое количество азота во время фазы роста (накапливается биомасса, производятся энзимы, протеины, ДНК и РНК, необходимые для биохимических процессов ферментации). Для защиты ферментации рекомендуется сбалансировать азотистое питание в органической форме (аминокислоты снабженные дрожжами) и минеральной форме (диамониум фосфат): внесение аминокислот способствует ассимиляции минерального азота и стимулирует еще больше рост дрожжей и ферментацию, чем внесение только минеральной формы азота.

Bioferm содержит большое количество органического азота: аминокислот и малых пептидов. Bioferm, смешанный с минеральным азотом, улучшает ферментативное действие дрожжей, давая лучшую кинетику и здоровую ферментацию, даже в стрессовых ситуациях.

Улучшение качества вина

Bioferm содержит аминокислоты, которые влияют на качество вина: аминокислоты трансформируемые дрожжами для синтеза разных производных. Данной реакцией получают важные ароматические спирты и эфиры, которые положительно действуют на качество вина (аромат, интенсивность) и которые не могут получиться с внесением только DAP (диамоний фосфата).

Поддерживающий эффект

Нерастворимая часть Bioferm оказывает поддерживающий эффект, снижая мутность, без риска потери ароматических веществ.

Простота в использовании

Bioferm легок в использовании: позволяет виноделу регулировать дозировку DAP и органического азота в гармонии с кондициями сусла.

Bioferm рекомендован:

- Для проведения качественной ферментации сусла;
- Для сусла с высоким содержанием сахара;
- Для остановившейся ферментации;
- Для получения качественных вин: чистых, ароматических или сортовых.



FERMENTIS

BP 3029 - 137 Rue Gabriel Péri
59703 Marcq-en-Baroeul Cedex - France
Tel. + 33 (0)3 20 81 62 75 - Fax. + 33(0)3 20 81 62 70
fermentis@esaffre.fr - www.fermentis.com


A LESAFFRE DIVISION

Дозировка:

Уровень легко доступный азот в начальном сусле	Внесение Bioferm через 24 часа после начала ферментации	Внесение Bioferm в середине ферментации
>250 мг/л	15 г/100 л + 15 г/100 л диамоний фосфата	
150-250 мг/л	20 г/100 л + 20 г/100 л диамоний фосфата	20 г/100 л + 20 г/100 л диамоний фосфата
<150 мг/л	30 г/100 л + 30 г/100 л диамоний фосфата	20 г/100 л + 20 г/100 л диамоний фосфата
Если очень чистое сусло (NTU<80)	+ 10 г/100 л Bioferm заранее	+ 10 г/100 л Bioferm заранее

Состав:

- Сухое вещество >94%
- Общий азот 9-10%
- Общие углеводы 17-21%
- Липиды 6-8%
- Минералы 5-9%
- Витаминный комплекс в норме
- Тиамин 400-600
- Пантотенат кальция 50-170
- Ниацин 200-300
- Фолиевая кислота 20-40

ГАРАНТИИ

Высокое содержание сухих веществ обеспечивают дрожжам оптимальное хранение в их оригинальной упаковке при температуре не выше, чем 20°C (в течение 2 лет) и при 10°C более длительное хранение (3 года).

Springer OEnologie гарантирует соответствие продукции Международным Винодельческому Кодексу до конца срока хранения при хранении в условиях указанных выше.

Каждый из штаммов Springer OEnologie разработан в соответствии с особой схемой производства, разработанной благодаря новейшим технологиям группы Лёсафр, лидера в производстве дрожжей, что гарантирует наивысшую микробиологическую чистоту и максимальную бродительную активность.

Информация, которую содержит данный технический документ, является точной транскрипцией наших знаний о продукте на указанную дату. Эта информация является эксклюзивной собственностью Ферментис подразделения группы Лёсафр. Необходимость проверки соответствия данного продукта с действующими законами и нормативами остаётся на ответственности пользователя.

* Соответственно « The Yeasts, A Taxonomic Study » 5th edition, C.P. Kurtzman, J.W. Fell and T. Boekhout, 2013.»