



FERMAID® 0

ORGANSKA HRANA ZA KVASCE



OMRI (Organic Materials Review Institute) je američka nacionalna neprofitna organizacija koja određuje koji su proizvodi dozvoljeni za uporabu u organskoj proizvodnji i preradi.

Opis

FERMAID® 0 je hrana koja je rezultat Lallemandovog istraživanja o metabolizmu dušika tijekom fermentacije.

FERMAID® 0 jedinstveni je autolizat kvasca s visokim sadržajem slobodnih aminokiselina i peptida, koje je selekcionirao Lallemand. Sadrži 100% organski dušik i stoga ne sadrži nikakve amonijačne soli (DAP ili SDA).

FERMAID® 0 osigurava uravnotežene hranjive tvari za kvasce:

- visoko dostupne aminokiseline i peptidi. Aminokiseline kvasac koristi učinkovitije nego anorganski dušik.
- prirodni izvori faktora preživljavanja koji pomažu kvascima u stresnim uvjetima.
- prirodni izvori mikronutrijenata kao što su vitamini (tiamin, biotin, pantotenska kiselina ...) i oligoelementi (magnezij, mangan, cink).

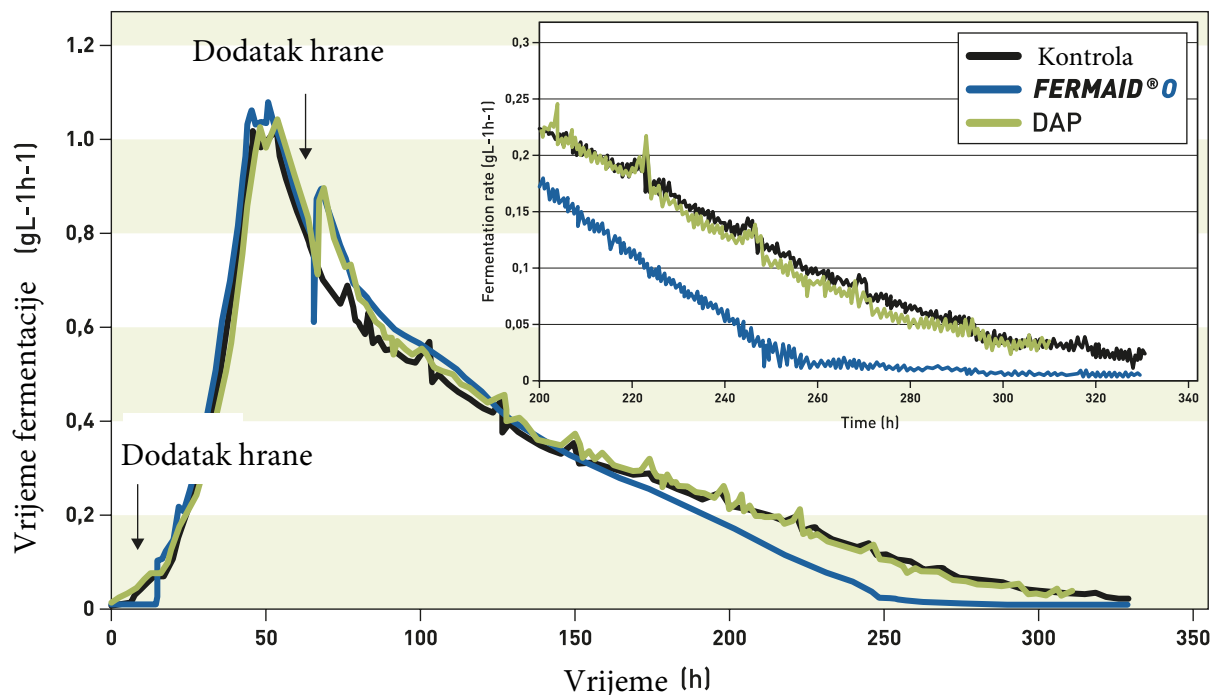
FERMAID® 0 pojačava karakter i volumen zrelih plodova uz smanjenje osjećaja suhoće.

Sa **FERMAID® 0**, dušik se asimilira ravnomjernije od mineralnog dušika sprečavajući vrh fermentacijske aktivnosti uz ograničavanje visokih temperatura.

Napomena: u situacijama slabe ishrane, dušik asimiliran od kvasca (YAN) može biti dovoljan da izbjegne probleme fermentacije.

Primjena i rezultati

Graf 1 Dodavanje 16 mg / L YAN-a u dvije faze fermentacije (na početku i u 1/3 alkoholne fermentacije -AF-) u dva različita oblika: anorganski dušik (DAP) i organski dušik (**FERMAID® 0**).



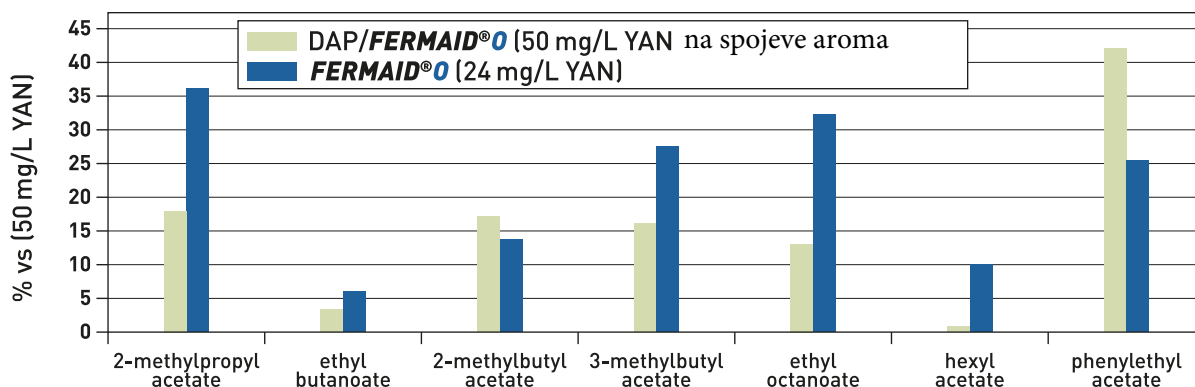
Na grafikonu 1 prikazano je da je za ekvivalentnu količinu dodanog asimiliranog dušika dodavanje organskog dušika učinkovitije na brzinu fermentacije. Doista, u moštu s velikim nedostatkom dušika omogućava konzumiranje svih šećera, dok ista količina YAN-a osigurana u obliku anorganskog dušika ne dopušta da se završi fermentacija. Ne može se primijetiti razlika između fermentacije u Kontrolu (bez dodanih hranjivih sastojaka) i fermentacije s dodatkom DAP. U ta dva slučaja primjećuje se zastoj fermentacije.



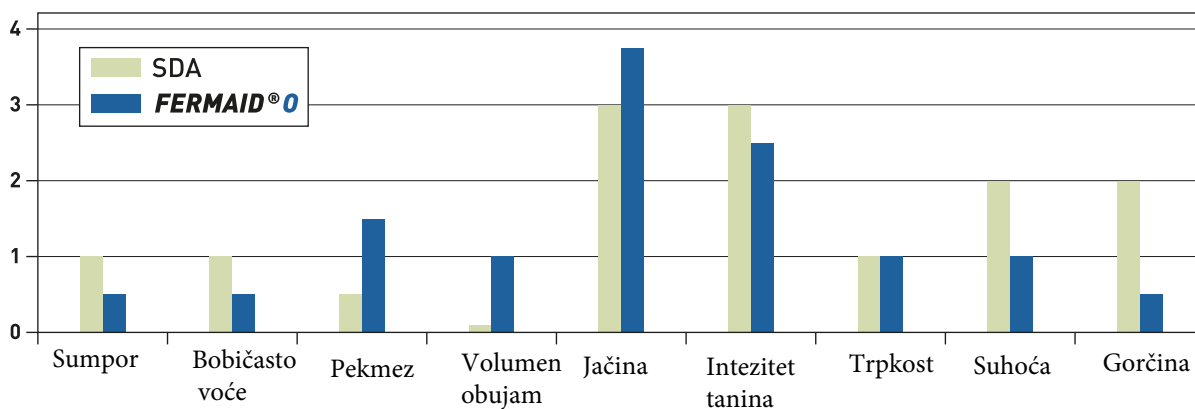
FERMAID® 0

ORGANSKA HRANA ZA KVASCE

GRAF 2 Utjecaj anorganske / organske prehrane na grožđu Chardonnay fermentiranom na 16 ° C (AWRI, 2009). DAP u 50 mg / L YAN za proizvodnju aromatskih spojeva.



GRAF 3 Učinak FERMAID® 0 na senzorni profil Syrah-a (ICV R&D Dpt, 2007).



Doziranje i upute za uporabu

	YAN (Yeast Assimilable Nitrogen) u mg/L	
	30 g/hL dodanog proizvoda	40 g/hL dodanog proizvoda
FERMAID® 0	12 mg/L	16 mg/L
DAP	63 mg/L	84 mg/L

- Preporučena doza je 2x20g / hL (za opskrbu mošta s 15 - 20mg / L organskog YAN)
→ 20 g/hL na početku AF
→ 20 g/hL na 1/4 do 1/3 of AF
- **FERMAID® 0** treba razrijediti s vodom (2,5 kg FERMAID® 0 u 25L vode) i odmah dodati u tank
Ako se priprema unaprijed, ponovo razrijedite proizvod prije nego što ga dodate u tank za fermentaciju.

Pakiranje i skladištenje

- 10 kg (4 x 2.5)kg vrećice.
- Čuvati na suhom na temperaturi ispod 25°C.
- Rok trajanja pri preporučenoj temperaturi skladištenja je 4 godine od datuma proizvodnje.

Ovi podaci su istiniti i točni prema našim saznanjima; međutim, ovaj se obrazac ne smatra jamstvom, izraženim ili podrazumijevanim, ili kao uvjet prodaje ovog proizvoda.

Distributer:

PA-VIN d.o.o.
V. Holjevca 20
10450 Jastrebarsko
www.pavin.hr
pavin@pavin.hr