

# Čisté kvašení

## SIHA PROFERM H<sup>+</sup>2

B 2.4.8.2 · ISc  
10/2015

(Speciální přípravek ze stěny kvasničných buněk + výživná sůl)

SIHA PROFERM H<sup>+</sup>2 je nový optimalizovaný kombinovaný přípravek ze speciálně upravených extraktů ze stěn kvasničných buněk a z výživné soli. Cílenou autolýzou kmene kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* se podařilo vyrobit velký počet biologicky přístupných živin kvasinek. SIHA PROFERM H<sup>+</sup>2 obsahuje hodnotné proteiny, minerální látky a vitamíny skupiny B. Dusíkové složky jsou doplňovány výživnými solemi. Zejména u moštu chudého na živiny doporučujeme dávku SIHA PROFERM H<sup>+</sup>2. Díky SIHA PROFERM H<sup>+</sup>2 cíleně zabráníte poruchám kvašení, zejména v případě shnilých hroznů, vysoce předčeřených moštů a při podezření na přítomnost látek brzdících kvašení.

Specifické výhody SIHA PROFERM H<sup>+</sup>2:

- ▶ Podporuje alkoholické kvašení (díky vysokému podílu aminokyselin, vitamínů a minerálií)
- ▶ Lepší stabilizace barvy (pro svůj obsah polysacharidů)
- ▶ Rychlé rozmnožování kvasinek
- ▶ Kvašení s čistými tóny i v problémových moštech
- ▶ Vysoký adsorpční potenciál vůči látkám brzdícím kvašení (např. zbytky pesticidů)

### Použití a dávkování

Dávka SIHA PROFERM H<sup>+</sup>2 činí maximálně 40 g/hl.

SIHA PROFERM H<sup>+</sup>2 se do moštu přidává přímo před reaktivovanou suchou čistou kulturou kvasinek (SIHA Aktivhefe). Další přidání SIHA PROFERM H<sup>+</sup>2 má smysl do poloviny doby alkoholického kvašení. Zejména podíl neaktivních komponent stěny kvasnicových buněk dokáže aktivní kvasniční buňky do poloviny alkoholického kvašení využívat při své látkové výměně.

Použitelné množství je nařízením EHS č. 822/87, příloha VI omezeno na uvedené maximální dávkování.

V případě vyššího dávkování než je 40 g/hl budou překročeny mezní hodnoty uvedených složek.

Dbejte na dobré rozložení v kvasné nádobě!

### Vlastnosti výrobku

Použitím SIHA PROFERM H<sup>+</sup>2 se cíleně zlepšují podmínky kvašení. Průběh kvašení je cíleně podporován a konečný stupeň prokvašení je optimalizován. Snižuje se riziko tvorby nežádoucích vedlejších produktů kvašení, jako je SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S, acetaldehyd, pyruvat, (α-keto-glutarát, těkavé kyseliny a estery). Riziko vzniku cizích tónů z kvašení se minimalizuje, takže charakter vína může jasně vyniknout s čistotným odrudovým buketem.

Při dokvašení vína se zastaveným kvašením je SIHA PROFERM H<sup>+</sup>2 účinná pomoc.

### Bezpečnost

V případě předchozí dávky výživné soli SIHA Gärsalz a/nebo SIHA Vitamin B1 dodržujte rovněž zákonné limity.

Při použití v souladu s určením a při odborné aplikaci SIHA PROFERM H<sup>+</sup>2 nejsou známy žádné negativní účinky.

Bezpečnost list EU Vám rádi na požádání poskytujeme.

### Účinek živin

Zvýšená biologická použitelnost vitamínů skupiny B podporuje dobrý vývoj kvasničných buněk a kladně ovlivňuje rychlost růstu. Minerální látky v různých stádiích vývoje buňky působí jako kofaktory pro přepravní systémy enzymů. Proteiny a dusíkové složky podporují syntézu aminokyselin a pokračující esenciální reakce při růstu buňky

### Skladování

SIHA PROFERM H<sup>+</sup>2 lze v neporušeném obalu skladovat při 4 – 10 °C po dobu tří let. Po krátkou dobu lze je skladovat i při 20 °C. Otevřený obal obratem spotřebujte.

## **Druhy balení**

---

SIHA PROFERM H+<sup>2</sup> má číslo zboží 96.061 a dodává se v tomto balení:

1 kg hliníková vícevrstvá folie blokpak  
25x 1 kg hliníková vícevrstvá folie blokpak v kartonu  
10 kg hliníková vícevrstvá folie blokpak v kartonu

Hlavní klíč celního sazebníku: 3821 00 00

## **Ověřovaná jakost**

---

U SIHA PROFERM H+<sup>2</sup> se během procesu výroby pravidelně kontroluje vysoká jakost výrobku. Tyto zkoušky zahrnují jak technická kritéria funkčnosti, tak i potravinářskou nezávadnost. Přísné kontroly se dále provádějí přímo před konečným balením a během něho.