# TORO NERO

Odvětví výzkumu a vývoje společnosti Lafood Group, ve spolupráci s oddělením potravinových věd Univerzity v Udine a pod odborným dohledem enologů společnosti Rewine Consulting, provedli speciální experiment zaměřený na výběr nejvýkonějších kvasinkových kmenů iYeast® vhodných pro fermentaci všech odrůd červeného vína.
Po té, co testy ukázaly vynikající výsledky, bylo možné vybrat a vyrobit speciální "směs" kvasinek iYeast® "originální proces druhé generace": TORO NERO (jemná směs sušených kvasinek).

## POPIS

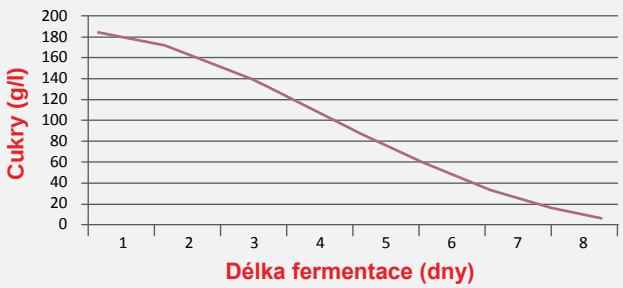
Vybrané suché aktivní kvasinky: Saccharomyces cerevisiae var. bayanus. Bez obsahu OGM.
Pro jeho vysoké účinky fermentace, vysoké odolnosti alkoholu (< 20%), odolnosti také vůči vysoké i nízké teplotě (rozmezí mezi 8°C a 40°C) a pro jeho silné odrůdové aromatické vlastnosti je tento produkt určen pro mladá červená a ovocná vína, stejně jako pro významná červená vína určena ke zrání.
Základním znakem kvasinek Toro Nero je jejich schopnost fermentovat také fruktózu, která usnadňuje použití tohoto produktu v červených vínech s vysokým obsahem alkoholu.
Kromě toho se Toro Nero doporučuje při zastavení fermentace k opětovnému spuštění fermentace a to i za zhoršených podmínek.

## TECHNICKÉ INFORMACE

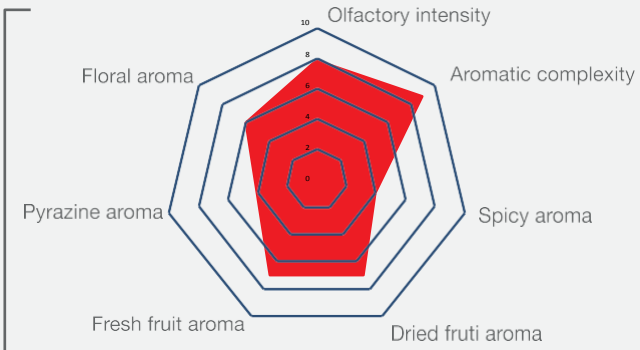
- Skvělé fermentační schopnosti
- Snižuje opožděnou fázi s vysokou odolností vůči alkoholu (do 20% objemu)
- Killer faktor s převahou na autochtonní mikroflóře
- Řádné kvašení i při nízkých teplotách (do 8 °C)
- Nízká produkce těkavých kyselin
- Nízká produkce siřičitanů (oxidu siřičitého $SO_2$)
- Nízká produkce acetaldehydu a kyseliny pyrohroznové
- Téměř žádná tvorba pěny při středních i nízkých teplotách
- Rychlá fermentace a re fermentace s různým rozsahem pH
- Vysoká odolnost vůči zpomalení některých procesů (inhibičních faktorů)

iYeast® original second generation process

**Fermentační křivka**




Druh vína: červené víno
Odrůda hroznového vína: Pinot Noir
Teplota fermentace: 16°C
Generovaný alkohol: 11,5 % objemu
Těkavá kyselina: 0,18 g/l




| | |
|---|---|
| Čichová intenzita | 8 |
| Aromatická skladba | 9 |
| Aroma koření | 4 |
| Aroma sušeného ovoce | 7 |
| Aroma čerstvého ovoce | 7 |
| Aroma pyrtzinu | 4 |
| Aroma bylin | 6 |


Lafood® innovative wine biotechnologies
Via della Meccanica, n°15
Zona Industriale - 72015 **Fasano**
(BR) m: **commerciale@lafood.it**
T: **+39 080.4391346**


www.lafood.it

## DÁVKOVÁNÍ A ZPŮSOB POUŽITÍ

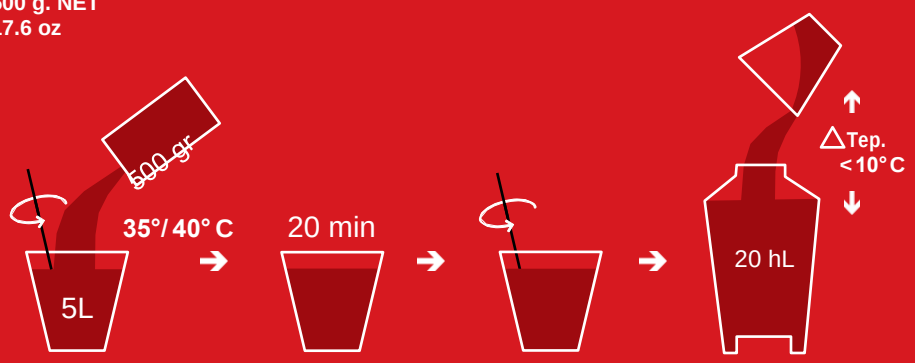
Doporučené dávkování se může lišit v závislosti na způsobu použití, na zdraví hroznů a na úsudku vinaře.
- Výroba červeného a růžového vína: 20-30 g/hl
Rehydratujte v objemu vody 10krát větším než je hmotnost kvasinek při teplotě 35-40° C. Dobře protřepejte 2-3krát homogenizujte hmotu po dobu 15 minut, přidejte ACTIVE POWER v dávce 20-30 g/hl, aby se dosáhlo dokonalého množení buněk s vynikajícími výsledky pro vinaře.

## TYP ANALÝZY

- Non saccharomyces: UFC/g <500
- Mléčné bakterie: UFC/g <500
- Plíseň : UFC/g <50
- Bakterie kyseliny octové: UFC <50
- Koliformní bakterie: UFC/g <50
- Bakterie E. coli/g: nepřítomné
- Stafylokok UFC/g: nepřítomný
- Salmonela/25g: nepřítomný

**BALENÍ A SKLADOVÁNÍ**
**Vakuová balení o hmotnosti 0.5 kg v krabicích po 10 kg**
**Skladujte na suchém a chladném místě.**
**Výrobek je v souladu s Mezinárodnímenologickým kodexem (Codex OenologiqueINTERNATIONAL).**

**500 g. NET**
**17.6 oz**




**Rev. 2 – 12.12. 2017**
**Pokyny odpovídají současnému stavu našich znalostí a zkušeností. Nezbavuje uživatele povinnosti dodržovat právní předpisy a platné normy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Kromě toho by neměly být považovány jako jednoznačné nebo jako vyjádření záruky a to i pro účely prodeje tohoto produktu.**

LaFood®
innovative wine biotechnologies

Via della Meccanica, n°15
Zona Industriale - 72015 **Fasano**
(BR) m: **commerciale@lafood.it**
T: **+39 080.4391346**

www.lafood.it