



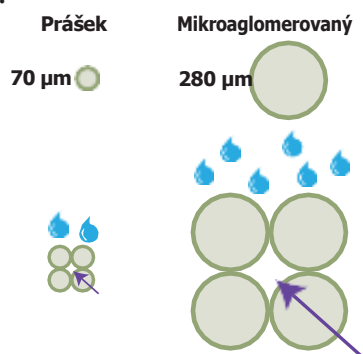
GO-FERM STEROL FLASH™

Urychlete rehydrataci kvasinek

POPIS

GO-FERM STEROL FLASH™ je nový přírodní kvasinkový protektor na bázi unikátního kvasinkového autolyzátu s vysokou koncentrací a biologickou dostupností ergosterolů a vyvinutý inovativním specifickým Lallemmandovým procesem, který vede k mikroaglomerované formě.

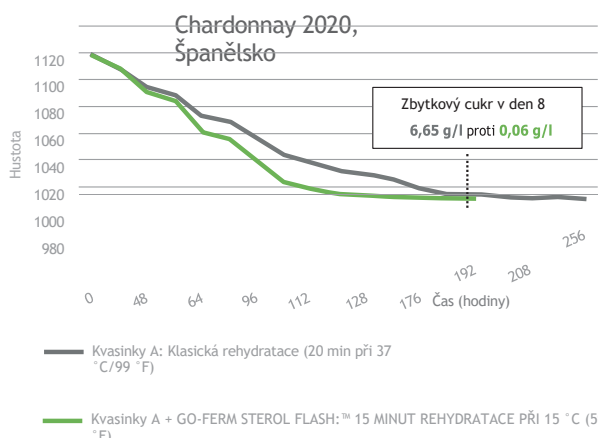
- Větší (4X) velikost částic (prášek s nízkou prašností).
- Zlepšená smáčivost (větší prostor mezi částicemi a větší povrch).
- Suspenze ve vodě: okamžitá disperze.



Díky svým specifickým vlastnostem GO-FERM STEROL FLASH™

- Umožňuje rychlejší a efektivnější integraci sterolů vinných kvasinek při rehydrataci kvasinek ve studené vodě (**15 minut – teplota rehydratace vody nad 15 °C**).
- Zvyšuje odolnost membrány kvasinek pro lepší životaschopnost a vitalitu kvasinek během procesu vinifikace, a to i v drsných podmínkách.

VÝHODY A VÝSLEDKY



GO-FERM STEROL FLASH™ podporuje fermentaci
Bezpečnost ve ztížených podmínkách vinařství:

- bílý a růžový mošt s vysokou čířeností (nízký NTU) a/nebo nízkou teplotou alkoholového kvašení (optimalizace aktivity kvasinek během kvašení);
- červený mošt s vysokým potenciálním obsahem alkoholu (zlepšení osmotických a etanolových kvasinek vinných tolerance).

GO-FERM STEROL FLASH™ také zlepšuje asimilaci
prekurzorů kvasinkového aroma, což umožňuje lepší
aromatické

uvolňování sloučenin.

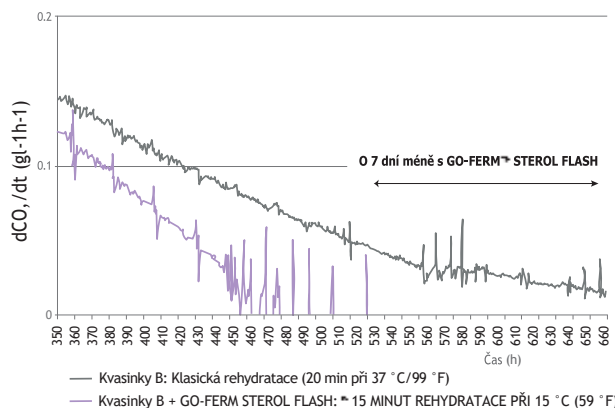
Španělsko) Vysoce čířený mošt (15 NTU) s vysokým potenciálním obsahem alkoholu (14,6 % obj.) a 15 °C při inokulaci kvasinek.



Chráníče vinných kvasinek

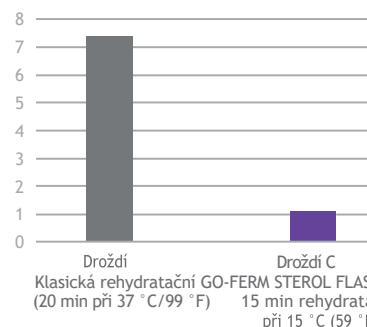
Pochází z přírody

Syrah rosé 2020



Syrah rosé (INRAE Pech Rouge, Francie) - Vysoce čiřený mošt (30 NTU) s vysokým potenciálním obsahem alkoholu (14 % obj.), nízkou teplotou při inokulaci kvasinek (15 °C) a bez kyslíku

Zbytkový cukr (g/l) Merlot, jižní Francie

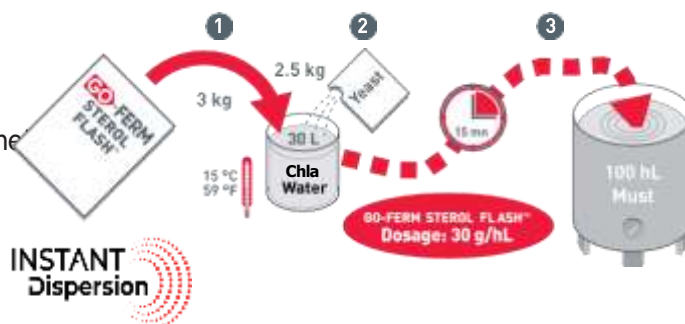


Merlot Jižní Francie - cukr 230 g/l, 138 mg/l YAN, 24 °C během alkoholového kvašení

NÁVOD K ENOLOGICKÉMU POUŽITÍ

1. Pozastavte GO-FERM STEROL FLASH™ na rehydratační voda (**Teplotě nad 15 °C**)
2. Nalijte vybrané vinné kvasinky a jemně promíchejte
3. **Po 15 minutách přidejte do nádrže** a homogenizujte.

Není nutná žádná aklimatizace na teplotu kvasinek .



OMRI (Organic Materials Review Institute) je americká národní nezisková organizace, která určuje, které vstupní produkty jsou povoleny pro použití v ekologické produkci a zpracování.

BALENÍ A SKLADOVÁNÍ

- Krabice 10 kg (4 x 2,5 kg uzavřené fóliové sáčky).
- Skladujte na chladném a suchém místě.
- K použití po otevření.

Distribuuje :

Informace v tomto dokumentu jsou podle našeho nejlepšího vědomí správné. Tento



Vizionářská biologická řešení - Být originální je klíčem k vašemu úspěchu. Ve společnosti Lallemant Oenology uplatňujeme naši vášně pro inovace, maximalizujeme naše dovednosti ve výrobě a sdílíme naše odborné znalosti, abychom vybrali a vyvinuli přírodní mikrobiologická řešení. Věnujeme se

individualitě vašeho vína,
podporujeme vaši

originalitu, pěstujeme vlastní.