

POPIS VÝROBKU

SECCOFERM® jsou vybrané aktivní sušené čisté kultury vinných kvasinek, určené k výrobě šumivých vín klasickým způsobem. Jejich výhodné kvasné a chuťové vlastnosti se dají využít i při kvašení ve velkých objemech.

Jedná se o kmen LW 187-50 druh *Saccharomyces bayanus* (oviformis). Výrobek je balený v ochranné atmosféře. Použití výrobku je povoleno současnými platnými předpisy SRN. Čistota a kvalita odpovídá kritériím vinařského zákona SRN a interním normám firmy ERBSLÖH Geisenheim. Kvalita je zaručena certifikátem podle ISO 9001.

ÚČEL POUŽITÍ

SECCOFERM® je vhodný k sekundární fermentaci při každém způsobu přípravy šumivých vín, zejména při výrobě klasickou lahvovou technologií.

PRODUKT A ÚČINEK

SECCOFERM® má ideální schopnosti k překvašování vína. Při vynikajících organoleptických vlastnostech kvasí SECCOFERM® rychle a plynule. Mezi další výhody patří i vysoká aktivita při nízkých teplotách a odolnost na alkohol.

POUŽITÍ

SECCOFERM® se může přidávat přímo do cuvée, výhodnější je však preparát před použitím oživit v 5 až 10násobném množství vody a vína (1:1). Po rehydrataci se takto upravený preparát dávkuje do cuvée. Před plněním do lahví je potřeba roztok dobře promíchat.

DÁVKOVÁNÍ

Všeobecně se dávkuje 10 g preparátu na 100 l tirážního likéru. V mimořádných případech se může dávka zdvojnásobit.

SKLADOVÁNÍ

Skladovat v chladnu a suchu. Otevřená balení ihned těsně uzavřít a v průběhu několika dnů spotřebovat.

**Aktivní suché
vinné kvasinky
k výrobě šumivého
vína klasickou
metodou**