

VitaDrive® Boost

Aktivátor bohatý na steroly pro snadnou rehydrataci nebo přímé zakvašení

Popis produktu

VitaDrive® Boost umožňuje rehydrataci kvasinek bez použití teplé vody a podporuje také přímé zakvašení sušenými kvasinkami, tedy bez nutnosti jejich předchozí rehydratace. Šetří tak čas a minimalizuje technologická rizika, čímž zajišťuje optimální zahájení kvašení.

VitaDrive® Boost je aktivátor kvasinek nové generace navržený pro rychlý start kvašení a spolehlivé dokončení fermentace. Vysoký podíl rozpustné frakce zajišťuje okamžité uvolnění a rychlou asimilaci, a to i při pokojové teplotě.Díky zvýšené biologické dostupnosti lipidů podporuje VitaDrive® Boost integritu a funkčnost buněčných membrán. Vysoký obsah volných a nenasycených mastných kyselin podporuje jejich rychlé využití kvasinkami, zatímco vysoký obsah sterolů přispívá ke stabilitě buněčných membrán, která je nezbytná pro bezproblémový průběh kvašení.

Povoleno v souladu s nařízením Komise EU č. 2019/934. Uživatel je povinen ověřit soulad s platnými národními předpisy. Laboratorně testováno z hlediska čistoty a kvality.

Klíčové vlastnosti

- Autolyzáty kvasinek a vybrané inaktivované kvasinky
- Vysoký podíl rozpustné frakce: okamžité uvolnění do fermentačního média
- Vysoký obsah volných mastných kyselin: rychlé využití kvasinkami
- Vysoký obsah sterolů: zvýšená stabilita buněčných membrán

Vhodné pro

- všechny typy vín
- přímé zakvašení bez rehydratace (kmeny Oenoferm® DIY)
- rehydrataci kvasinek při pokojové teplotě
- silně odkalené mošty
- náročné podmínky kvašení (např. potenciálně vysoká celková kyselost nebo extrémní teploty)

Výhody

- lepší životaschopnost a start kvasinek
- rychlejší a spolehlivější zahájení kvašení
- rovnoměrnější a úplnější průběh fermentace

Doporučené dávkování

1 kg VitaDrive® Boost na 1 kg kvasinek:

- **Rehydratace (standardní nebo při pokojové teplotě):** VitaDrive® Boost přidejte do vody určené k rehydrataci.
- **Přímé zakvašení (bez předchozí rehydratace):** VitaDrive® Boost přidejte do moštu/rmutu určeného k zakvašení.

Skladování

Skladovat na suchém a chladném místě. Balení které bylo otevřeno, následně řádně utěsnit a co nejdříve spotřebovat.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Zde uvedená aplikační doporučení popisují zamýšlené použití produktu jako pomocné látky nebo přísady jako součást správné výrobní praxe. Potravinářské bezpečnosti konečného produktu lze dosáhnout pouze tehdy, je-li používán výhradně tímto způsobem. Vezměte prosím na vědomí: naše technické produktové letáky vycházejí z našich současných znalostí a zkušeností. Musí být chápány pouze jako obecné informace o našich produktech. Nemůžeme převzít žádnou odpovědnost za použití případ od případu kvůli nelehkosti ošetření přírodních produktů a potenciálních předchozích ošetření. Uživatel si musí vždy sám zkontrolovat dodržování zákonů a bezpečnostních předpisů, které se vztahují na používání našich produktů. Veškeré údaje jsou proto poskytovány bez jakékoli záruky. Veškeré informace se mohou změnit bez předchozího upozornění. Platí také naše Všeobecné obchodní podmínky (ke stažení z www.erbsloeh.com).