

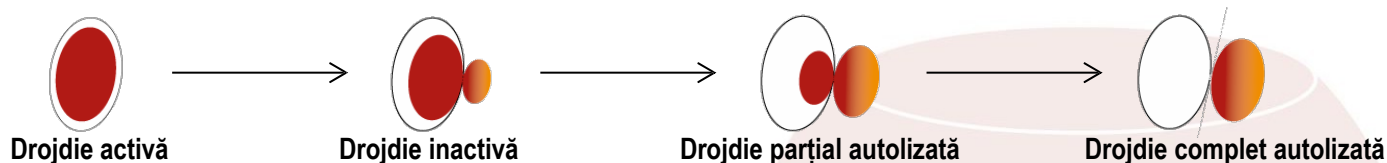
 Nutrient lichid inovator de fermentație ce combina eficiența, ușurința și siguranța



**ViniLiquid**

## DESCRIERE

ViniLiquid este un activator eficient, creat pentru a beneficia de o sinergie optimizată între părțile solubile respectiv insolubile ale drojdiilor complet autolizate. Forma sa lichidă inovatoare ușurează munca vinificatorilor. Produsul se adresează cramelor care doresc să își reducă timpul operational și/sau se confruntă cu musturi cu o fermentație dificilă, anume cu o cantitate redusă de azot direct asimilabil, deficiente în vitamine și factori de supraviețuire etc., și bogate în zaharuri fermentescibile (potențial alcoolic ridicat).



## PROPRIETĂȚI

### EFICIENȚA FERMENTAȚIEI

Cercetarile Fermentis® au arătat că atât părțile solubile cât și cele insolubile ale unei drojdii complet autolizate prezintă interes deosebit privind activarea fermentației.

- **Partea solubilă**, care e concentrată în aminoacizi, are o **putere fermentativă mai mare decât o sursă de ioni de amoniu**, ajutând vinificatorii să obțină mai rapid fermentații mai complete.
- **Partea insolubilă (peretele celular)** are un **impact important asupra cineticii și îmbunătățește eficiența fermentativă a azotului furnizat**.

Pe baza acestor rezultate, **ViniLiquid** a fost dezvoltat pentru a **combina aceste efecte sinergice**.

**Datorită formei sale lichide**, efectul direct al ViniLiquid asupra drojdiilor este o **creștere spectaculoasă a vitezei de fermentație** când se adaugă între prima treime și jumătatea fermentării. Adăugarea acestui produs generează o **importantă înmulțirea celulară** ce asigură o mentenanță a viabilității, pentru o fermentație rapidă și curată, în special în combinație cu o furnizare inițială de oxigen.

Când se adaugă înainte de fermentația malolactică, **conținutul de oligopeptide** este deosebit de interesant pentru creșterea și performanța bacteriilor lactice.

### E2U™



- **Utilizare directă** în must fără dizolvare anterioară,
- **Dispersabilitate totală în must** fără probleme de omogenizare,
- **Lichidul este omogen**, transferabil cu pompa și poate fi injectat manual sau prin **sisteme automatizate**.

### SIGURANȚĂ

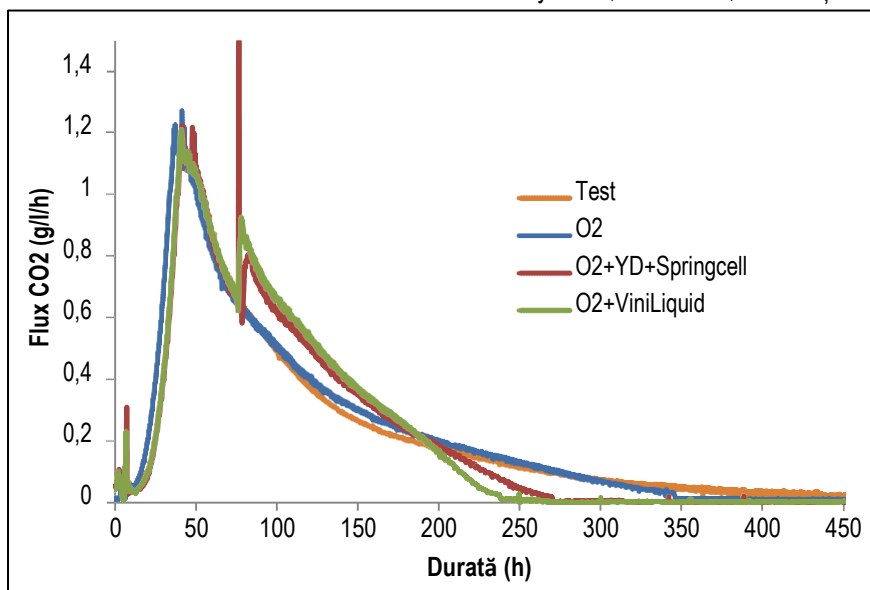
ViniLiquid în formă lichidă elimină riscul inhalării aferent produselor sub formă de pulbere.

The obvious choice for beverage fermentation    



## TEST

Must Chardonnay 2011, 12.7% v/v, YAN inițial: 188 ppm



Utilizarea ViniLiquid în comparație cu produsul recombinat uscat echivalent (derivat din drojdie YD + SpringCell) a relevat performanțe mai bune în ceea ce privește finalizarea fermentației datorită asimilării directe a elementelor nutritive permise de forma sa lichidă.

## DOZAJ

Datorită puternii sale de fermentație, Fermentis® recomandă utilizarea a:

**50ml/hl de ViniLiquid furnizează 20 mg/l azot direct asimilabil (Yeast Available Nitrogen - YAN)**

**Pentru eficiență maximă**, utilizați ViniLiquid între prima treime și jumătatea fermentației, și combinați-l cu:

- Furnizarea de oxigen la 24-48 de ore după inocularea drojdiei
- Furnizarea de DAP și Springferm în doze egale la inocularea drojdiei dacă YAN-ul inițial nu este suficient (<150-180mg/l, în funcție de drojdia utilizată),
- O suplimentare cu DAP în același moment în cazul musturilor foarte sărace în azot și/sau cu un potențial alcoolic ridicat.

**Pentru a reporni o fermentație blocată:** 50g/hl în maioua de drojdie

**Ca activator al fermentației malolactice (MLF):** 25 - 50ml/hl înainte de MLF, în funcție de conținutul de alcool

## COMPOZITIE

Drojii autolizate *Saccharomyces cerevisiae*; D,L acid malic (E296); metabisulfid de potasiu (E224)

## AMBALAJ

Canistră PEHD 12kg

Sac PEBDL 210kg în ambalaj Easyliquid

## GARANTIE

Fermentis® garantează la o depozitare optimă a acestui produs o durată de 2 ani în ambalajul original la o temperatură de maximum 20°C, într-un loc uscat. Fermentis® garantează conformitatea produsului cu Codul Enologic Internațional până la data expirării în condițiile de depozitare menționate mai sus.

**Produsele Fermentis® funcționale și de susținere a fermentației sunt produse exclusiv din drojdii naturale. Expertiza Grupului Lesaffre garantează clienților finali produse performante, conform exigențelor aplicațiilor enologice moderne.**

Datele din această fișă tehnică reprezintă transcrierea exactă a cunoștințelor noastre cu privire la produs la data menționată. Acestea sunt proprietatea exclusivă a Diviziei Fermentis® din cadrul companiei S.I.Lesaffre. Este responsabilitatea utilizatorului de a se asigura că utilizarea acestui produs este conformă legislației aplicabile.

