

BS KVASINKY

Odrůdový styl	S. CEREVISIAE	S. BAYANUS	KILLER FAKTOR	TEPLOTA KVAŠENÍ (°C)	MAX. PRODUKCE ALKOHOLU (%)	PRODUKCE GLYCERINU (g/l)	Druh kvasinky
BS 1 TYP MUŠKÁT	*		*	15-24	15	7,5	kvasinka Enartisferm Aroma White
BS 2 TYP TRAMÍN	*		*	15-24	14	6	kvasinka ES 123
BS 3 TYP SAUVIGNON	*	*	*	10-20	16,5	7	kvasinka Enartisferm ES 181
BS 4 TYP VELTLÍN	*		*	15-25	15	7	kvasinka Enartisferm TOP ESSENCE
BS 5 TYP RULANDSKÉ	*			18-20	15	7	kvasinka Pinot Alba
BS 6 TYP RYZLINK	*		*	16-18	15	8	kvasinka Alba Fria
BS 7 TYP OVOCNÁ VÍNA	*		*	14-34	16	8	kvasinka Enartisferm Red Fruit
BS 8 TYP ZW, FR, AN	*		*	15-28	16	9	kvasinka Enartisferm ES 488
BS 9 TYP CS, CM, CF	*		*	16-32	17	9	kvasinka Rubino Extra
BS 10 CHLADNOMILNÉ		*	*	10-28	17	5-7	kvasinka Enartisferm TOP 15
BS 11 SEKTOVÉ		*		15-30	17,5	9	kvasinka Enartisferm ES Perlage
BS 12 UNIVERZÁLNÍ PRO BÍLÉ ODRŮDY (10 g)	*			15-30	13	5-7	kvasinka Enartisferm SC
BS 13 UNIVERZÁLNÍ PRO ČERVENÉ ODRŮDY (10 g)		*		18-32	15	6	kvasinka Enartisferm SB
BS 14 OVOCE		*		15-30	17,5	9	kvasinka EZ Ferm 44

Pro bližší informace o použití, dávkování a účinnosti jednotlivých preparátů kontaktujte:

Ing. MILOŠ VIDLÁŘ
tel: +420 724 155 006, e-mail: vidlar@vinarskepotreby.cz

Ing. LUCIE ČERVENKOVÁ
+420 776 853 758, cervenkova@vinarskepotreby.cz

MICHAELA VOBORNÍKOVÁ
tel: +420 773 947 359, e-mail: vobornikova@vinarskepotreby.cz

RNDr. MILOŠ ŠMELKO (Slovensko)
tel: +421 949 614 627, e-mail: smelko@vinarskepotreby.cz

LABORATOŘ
tel: +420 519 347 531, e-mail: laborator@vinarskepotreby.cz



PŘEHLED KVASINEK



KVASINKY ENARTIS FERM

Úspěšné kvašení je prvním krokem k výrobě vína s vysokou kvalitou, o kterou usilují všichni dobří vinaři. Kvasinky společnosti Enartis patří do řady kmenů kvasinek vybraných právě pro enologické vlastnosti, které zvyšují sensorické charakteristiky vín z odrůd hroznů pěstovaných po celém světě.

NÁZEV	KMEN	TEPLOTA	LAG FÁZE	RYCHLOST KVAŠENÍ	TOLERANCE NA ALKOHOL	KILLER FAKTOR	POTŘEBA DUSÍKU	SENZORICKÝ EFEKT	POUŽITÍ							
									Mladá bílá vína	Bílá vína ke zrání	Růžová vína	Mladá červená vína	Červená vína ke zrání	Šumivá vína	Zastavené kvašení	
Q Citrus	S. C.	8-14 °C	KRÁTKÁ	VYSOKÁ	17 %	NEUTRÁLNÍ	STŘEDNÍ	ZVÝŠENÍ ODRŮDOVÉHO CHARAKTERU	***	***						
ES 181	S. C. S. B.	10-20 °C	KRÁTKÁ	VYSOKÁ	16.5 %	KILLER	NÍZKÁ	ZVÝŠENÍ ODRŮDOVÉHO CHARAKTERU	***	**	*					
AROMA WHITE	S. C.	15-24 °C	STŘEDNÍ	STŘEDNÍ	15 %	KILLER	STŘEDNÍ VYSOKÁ	ESTERY	***		***	**		*		
VINTAGE WHITE	S. C.	14-24 °C	KRÁTKÁ	STŘEDNÍ	15.5 %	KILLER	VYSOKÁ	ZVÝŠENÍ ODRŮDOVÉHO CHARAKTERU	***	***						
ES 123	S. C.	15-25 °C	KRÁTKÁ	STŘEDNÍ	14 %	KILLER	VYSOKÁ	ESTERY	***		**					
TOP ESSENCE	S. C.	15-25 °C	KRÁTKÁ	STŘEDNÍ	15 %	KILLER	STŘEDNÍ	ESTERY	***		**					
Q4	S. C.	14-18 °C	STŘEDNÍ	STŘEDNÍ	15 %	KILLER	STŘEDNÍ	THIOLY	***		***					
Q9	S. C.	14-20 °C	KRÁTKÁ	VYSOKÁ	14,5 %	NEUTRÁLNÍ	STŘEDNÍ-VYSOKÁ	THIOLY	***	**	***					
Q5	S. C.	15-32 °C	KRÁTKÁ	POMALÁ	16 %	NEUTRÁLNÍ	STŘEDNÍ	ZVÝŠENÍ ODRŮDOVÉHO CHARAKTERU						***		
Q7	S. C.	16-30 °C	STŘEDNÍ	POMALÁ	17 %	NEUTRÁLNÍ	STŘEDNÍ	ESTERY				***	***			
ES 454	S. C.	18-30°C	STŘEDNÍ	STŘEDNÍ	16 %	CITLIVÁ	STŘEDNÍ	ZVÝŠENÍ ODRŮDOVÉHO CHARAKTERU			*	**	***			
ES 488	S. C.	15-28 °C	KRÁTKÁ	STŘEDNÍ	16 %	KILLER	VYSOKÁ	ODRŮDOVÝ + ESTERY				**	***			
RED FRUIT	S. C.	14-34 °C	KRÁTKÁ	VYSOKÁ	16 %	KILLER	VYSOKÁ	ESTERY			***	***	**			
VINTAGE RED	S. C.	18-32 °C	KRÁTKÁ	STŘEDNÍ	16 %	NEUTRÁLNÍ	STŘEDNÍ	ZVÝŠENÍ ODRŮDOVÉHO CHARAKTERU			*	*	***			
VQ10	S. B.	10-25 °C	KRÁTKÁ	STŘEDNÍ-VYSOKÁ	17 %	KILLER	NÍZKÁ	NEUTRÁLNÍ	***	***	**	**				
VQ51	S. C.	20-30°C	KRÁTKÁ	STŘEDNÍ	16 %	CITLIVÁ	STŘEDNÍ	ODRŮDOVÝ			*	**	***			
VQ ASSMAN-SHAUSEN	S. C.	20-30 °C	DLOUHÁ	POMALÁ	15 %	NEUTRÁLNÍ	STŘEDNÍ	ODRŮDOVÝ	*	**	*	***	***			
ES PERLAGE	S. B.	10-30 °C	KRÁTKÁ	STŘEDNÍ-VYSOKÁ	17 %	KILLER	NÍZKÁ	NEUTRÁLNÍ	***	***	***				***	
TOP 15	S. B.	10-28 °C	KRÁTKÁ	VYSOKÁ	17 %	KILLER	NÍZKÁ	NEUTRÁLNÍ	***	**	*				***	**
EZ FERM 44	S. B.	15-30 °C	KRÁTKÁ	STŘEDNÍ	17.5 %	NEUTRÁLNÍ	NÍZKÁ	NEUTRÁLNÍ	**	***		**	***	**	***	
SB	S. B.	18-32 °C	STŘEDNÍ	VYSOKÁ	15 %	NEUTRÁLNÍ	NÍZKÁ	ODRŮDOVÝ	**	**	**	**	**			
SC	S. C.	15-30 °C	KRÁTKÁ	VYSOKÁ	13%	NEUTRÁLNÍ	STŘEDNÍ	ODRŮDOVÝ	**	**	**	**	**			

* S. C. – Saccharomyces Cerevisiae / S. B. – Saccharomyces Bayanus

DUSÍKATÉ ŽIVINY PRO FERMENTACI

Výživa pro kvasinky je klíčovým prvkem pro výrobu kvalitních vín. Společnost Enartis vyvinula řadu živin, které vyhovují potřebám různých odrůd a postupům při výrobě vín. Optimální výživa kvasinek vede ke konzistentnímu a úplnému kvašení.

APLIKACE	Organický dusík (aminokyseliny)	Minerální dusík	Aromatický prekurzor	Nenasycené mastné kyseliny	Steroly	Minerály	Vitamíny	Adsorpční kapacita	Doba aplikace	DOPORUČENÉ DÁVKOVÁNÍ	EFEKT	
NUTRIFERM AROM PLUS	*** **		*** **	***	***	***	** **	*	při inokulaci kvasinkami	30 g/hl	podpora produkce fermentačního aroma podpora množení kvasinek snížení produkce negativního aroma	úprava kinetiky kvašení, a tím snížení potřeby chlazení
NUTRIFERM ENERGY	** **		***	** **	** **	***	** **	**	při inokulaci kvasinkami	15 g/hl	podpora dominance kvasinek podpora množení kvasinek příprava a posílení kvasinek pro kvašení v obtížných podmínkách	prevence zastaveného kvašení a produkce H ₂ S a kyseliny octové
NUTRIFERM VIT		*** *** *					**		24 hod po inokulaci	30 g/hl	podpora množení kvasinek	
NUTRIFERM ADVANCE		***		*** *** *	*** *** *	**	***	*** **	v 1/3 kvašení	30 g/hl	prevence zpomalené a zastavené fermentace prevence vzniku reduktivního aroma detoxikace moštu	urychlení dokvašení
NUTRIFERM CONTROL							*** ***		při inokulaci, při pomalé fermentaci, při zastaveném kvašení	30 g/hl	detoxikace moštu podpora kvasinek	



rozpustit v 10ti násobném množství roztoku vody a moštu (1:1)

