



Již od roku 1970 dali důvěru v kvasinky FERMIVIN vinaři po celém světě. Mohou být použity k výrobě všech stylů vína, s kterými se setkáváme na trhu a při spotřebitelských poptávkách.

OENOBANDS je hrdý na toto dědictví a čerpá z více než 40 let nashromážděných zkušeností a pokračuje ve vývoji nových fermentačních řešení.

Kvasinky FERMIVIN jsou vybírány ve spolupráci s vinaři a technickými instituty. Potom jsou kultivovány, sušeny a kontrolovány v našich továrnách, aby byla zajištěna jejich pravost, vysoký výkon a kvalita.

®  
F  
E  
R  
M  
I  
V  
I  
N

Speciální péče byla věnována tomu, aby zde poskytnuté informace byly přesné. Pokud jsou specifické podmínky použití a aplikace uživatele mimo naši kontrolu negarantujeme výsledky, kterých může uživatel dosáhnout. Uživatel je zodpovědný za posouzení vhodného použití našich produktů k danému účelu a v rámci platné legislativy.

# CHAMPION

(Fermichamp)

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus

# 67J - SELECTION INRA - FRANCE

## NEJLEPŠÍ FRUKTOFILNÍ KVASINKA PRO RESTARTOVÁNÍ ZASTAVENÉ FERMENTACE



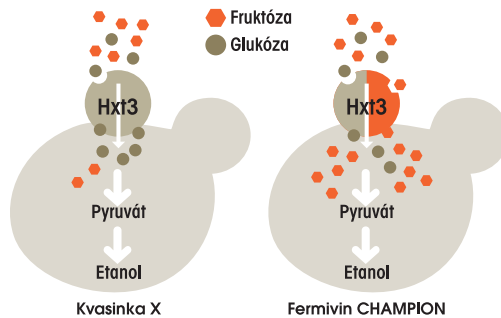
### VÝROBA VÍNA

Fermivin® CHAMPION je fruktofilní kvasinka. Má velmi vysokou toleranci vůči alkoholu a začíná fermentaci velmi rychle. Pokud ji přidáte v polovině kvašení, zajišťuje dokvašení potencionálně pomalých fermentací (vysoká tolerance vůči alkoholu, toxickým sloučeninám, atd.) a zabraňuje pomalému kvašení. Pokud se fermentace zastaví, Fermivin CHAMPION jej restartuje i v těch nejtěžších situacích (nízký obsah cukru, vysoký obsah alkoholu a nízká teplota). Fermivin CHAMPION je ještě účinnější, pokud ho přidáte po detoxikaci moštu pomocí Extraferm®, jakmile byla fermentace zastavena. Kvasinkové stěny buněk obsažené v přípravku Extraferm® odstraní toxické látky z vína, které brání alkoholovému kvašení.



### VĚDA & TECHNOLOGIE

Fermivin CHAMPION je fruktofilní kvasinka s jedinečným hexóza nosičem (HXT3 verze Fermivin CHAMPION), která má vyšší afinitu k fruktóze. To zlepšuje schopnost kmene k fermentaci glukózy a fruktózy.



### CHUŤOVÉ TÓNY

Kompletní alkoholové kvašení s Fermivin CHAMPION zajišťuje kvalitní víno, které respektuje typické odrůdy hroznů.



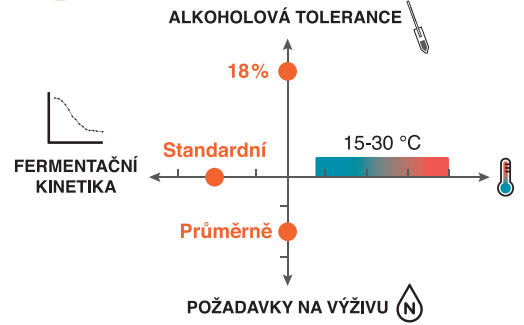
### POSUDEK

« Na konci sklizně, jsem se ocitl se třemi nádržemi s obsahem zbytkového cukru více než 15 g/l důsledkem spontánního kvašení, které se zastavilo. Ošetření Extrafermem následované inokulací 30 g/hl Fermivinu CHAMPION, mi umožnilo dokončit alkoholové kvašení a získat letošní nejlepší bílé víno. »

Vinař z La Mancha, Španělsko.



### ENOLOGICKÉ VLASTNOSTI



### METABOLICKÉ CHARAKTERISTIKY

Produkce SO <sub>2</sub>	< 10 mg/l
Produkce glycerolu	5 – 7 g/l
Produkce těkavých kyselin	< 0.37 g/l
Produkce acetaldehydu	60 mg/l
Produkce H <sub>2</sub> S	Průměrná
Killer faktor	Neutrální



### HISTORIE & VÝVOJ

Kmen 67J byl vybrán a validován INRA (Francouzský národní institut pro zemědělský výzkum) v oblasti Corbieres (Languedoc - Francie) v roce 1967. Poprvé byl uveden na trh firmou Gist-Brocades v roce 1978.



### DÁVKOVÁNÍ & BALENÍ

Fermivin CHAMPION obsahuje na 1 gram více než 10 ml aktivních sušených kvasinkových buněk. Doporučené dávkování: 20 g/hl. Balení: 500 g a 10kg vakuově balené sáčky. Skladujte v zataveném originálním balení na suchém a chladném (5-15 °C) místě.

## OENOBANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5  
2196 Boulevard de la Lironde  
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5 - FRANCE  
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

info@oenobrand.com  
www.oenobrand.com

DISTRIBUTOR: