

FermoBent® PORE-TEC

eliminácia bielkovín už v muštach a mladých vínach
úspora času, prostriedkov a práce s vínom

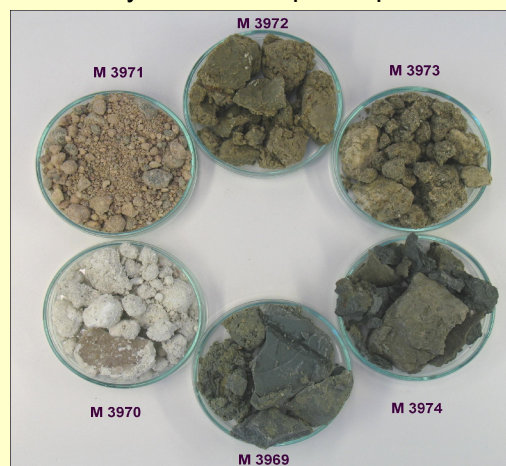
Dôvody používania bentonitov:

- Odstránenie bielkovín
- Odstránenie nečistôt
- Čírenie muštu, vína

Výhody aplikácie bentonitu do muštu:

- Inhibičné látky kvasenia sú odstránené:
→ lepší priebeh kvasenia
- Odstránenie bielkovín náchylných tvoriť zákal:
→ ochrana arómy vín
- Inaktivácia oxidačných enzýmov z hrozna:
→ zachovanie sviežosti a odrodovej typickosti

Vzorky bentonitov pred úpravou:

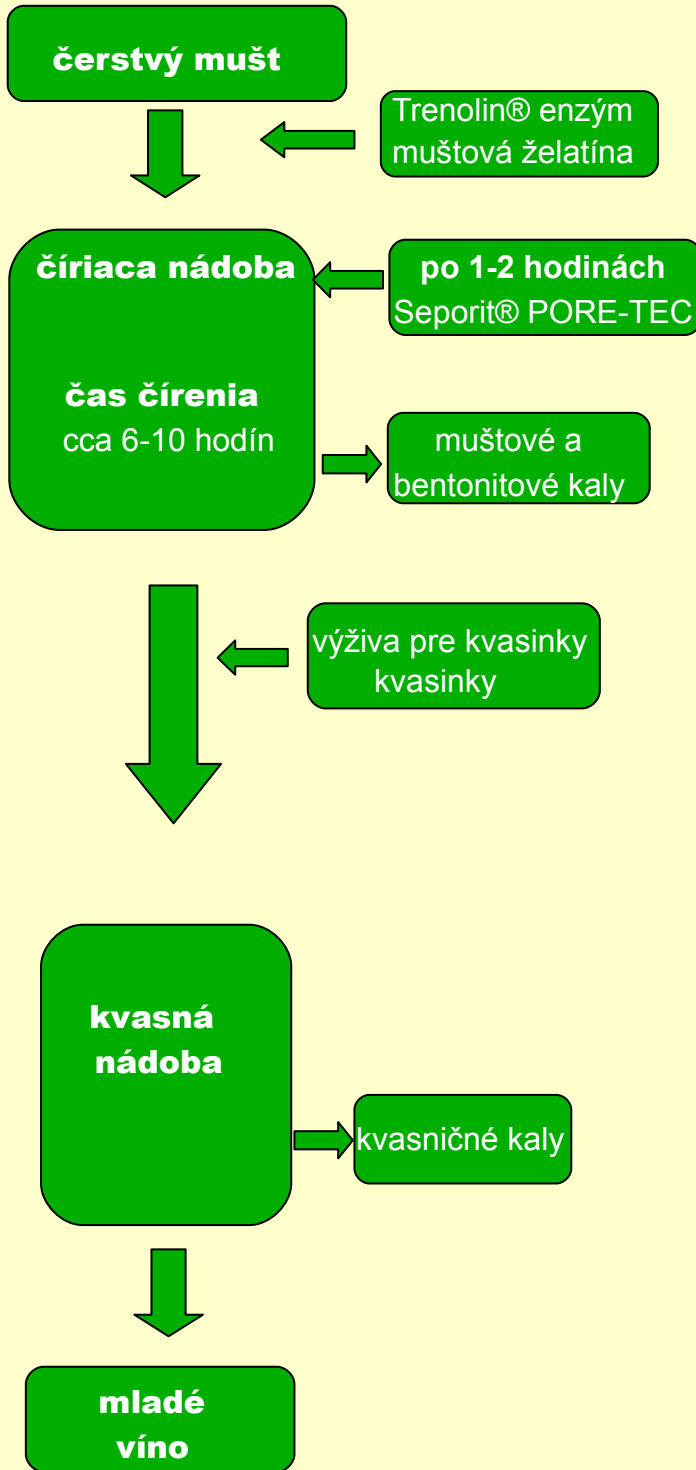


Základné otázky a predpoklady pre nový bentonit FermoBent® PORE-TEC, ktoré musí spĺňať aby mohol byť používaný počas kvasenia

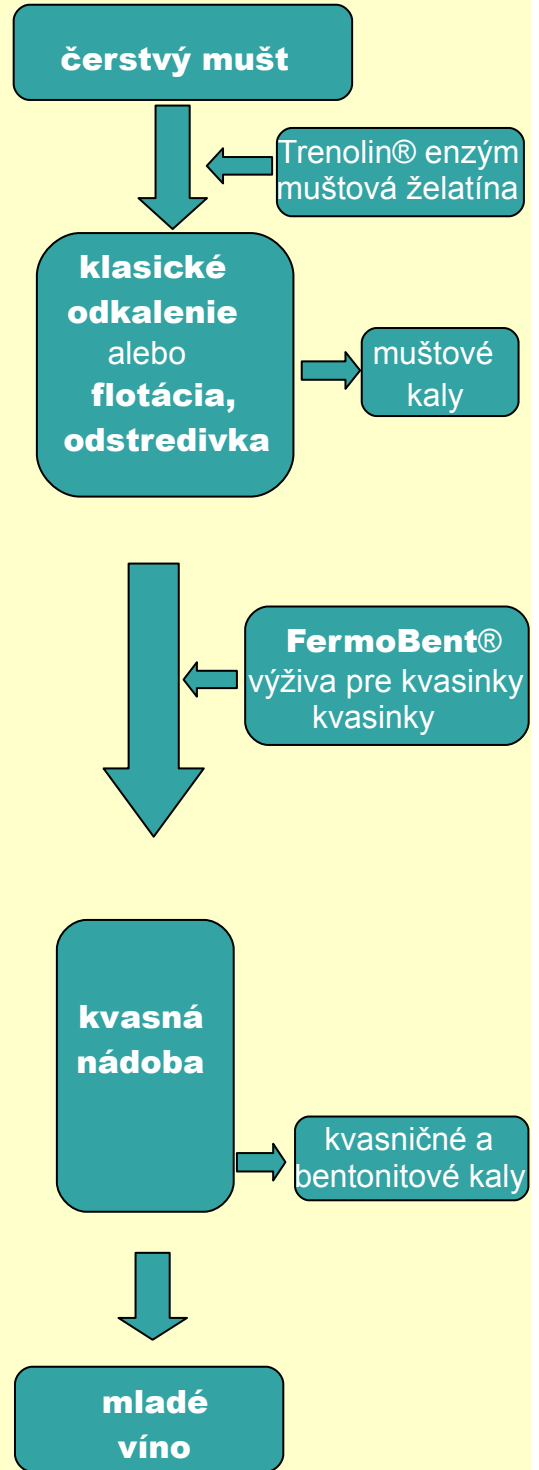
- nízka hmotnosť častíc bentonitu: Nutná aby sa bentonit počas kvasenia dobre vznášal v celom objeme kvasnej nádoby
- vysoká adsorpčná schopnosť voči bielkovinám
- výborná suspendovateľnosť v mušte
- minimálny obsah nečistôt – hlavne železa: Oproti klasickému číreniu je bentonit relatívne v dlhšom kontakte s muštom/vínom a tak sa musí zabrániť potencionálnym kovovým zákalom
- zníženie pracnosti počas kampane: Možná aplikácia v suchom stave do muštu a následná samovoľná rozpustnosť bentonitu v mušte
- výborná sedimentačná schopnosť po dokvasení

Aplikácie bentonitov do muštu:

Klasické odkalovanie s bentonitom



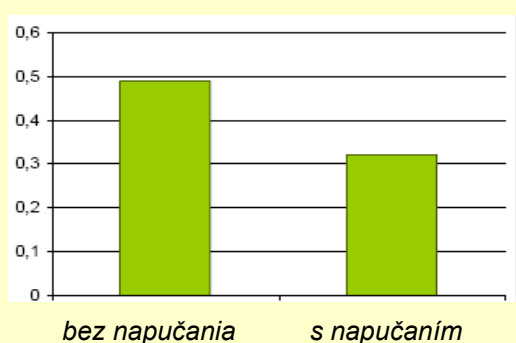
Aplikácia bentonitu ku kvaseniu



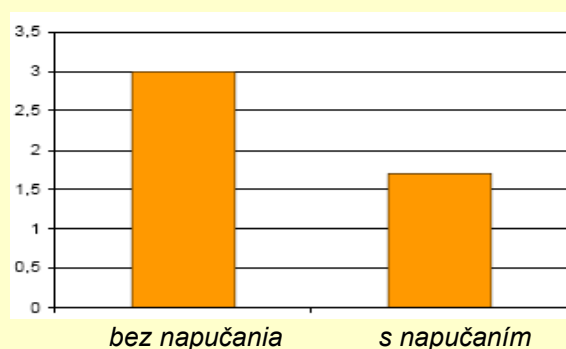
Aplikácia FermoBent®-u PORE-TEC v suchom či napučanom stave?

Keďže množstvo prác v pivnici počas oberačky je enormne vysoké, jednou z hlavných podmienok pri vývoji fermentačného bentonitu bola podmienka jednoduchosti aplikácie **FermoBent®-u PORE-TEC** do muštu. V prevádzkových pokusoch vo vinárskych firmách v Nemecku počas kampane 2010 sa aplikoval **FermoBent® PORE-TEC** v suchom i napučanom stave. Hodnotili sa po ošetrení s **FermoBent®-om PORE-TEC** v suchom i napučanom stave: Množstvo zákalu (NTU) vytvoreného bielkovinami po tepelnom teste. Preukázal sa fakt, že lepšie výsledky sa dosiahli s **FermoBent®-om PORE-TEC** v napučanom stave (graf 1 a 2). Väčšina nemeckých vinárov sa napriek tomu po zhodnotení množstva prác počas kampane i zhodnotenia finančnej stránky rozhodla aplikovať **FermoBent® PORE-TEC** v suchom stave.

*množstvo zákalu (NTU) pri dávke 300g/hl
po tepelnom teste*



*množstvo zákalu (NTU) pri dávke 100g/hl
po tepelnom teste*



Zhrnutie:

FermoBent® PORE-TEC prináša malú revolúciu v technológii odstránenia bielkovín z vína. Je prínosom pre vinárov ktorí chcú robiť menej operácii s vínom a radšej viac operácii s muštom a ktorí potrebujú ušetriť čas pri práci s vínami. Okrem primárnej funkcie odstránenia bielkovín zlepšuje kvasnú kinetiku v muštoch a pomáha predčíreniu mladých vín.

