

Zastopa in prodaja:
 TRS-GRO D.O.O.
 GORIŠKA C. 6D
 5271 VIPAVA
 Tel:05-368-73-30
 Fax:05-368-73-31
 E-mail: trgovina-trs@siol.net

AKTIVATORJI

V STARTER PREMIUM®

Aktivator in bioregulator fermentacije nove generacije. **Sestava:** celične stene kvasovk 50%, tiamin 0,075%, sredstvo za filtracijo rastlinskega izvora. Uporablja se za inokulacijo kvasovk, daje prvi generaciji kvasovk hrano (aminokisljine, vitamine..)potrebno za pravilen začetek fermentacije.

V ACTIV PREMIUM®

Aktivator in bioregulator fermentacije nove generacije. **Sestava :** celične stene kvasovk 40%, celuloza visoke čistoče 30%, hrana za kvasovke 30%(amonsulfat, dvobazni amonfosfat), tiamin 0,06%. V ACTIV PREMIUM je aktivator fermentacije ,ki omogoča pravilno in popolno fermentacijo tudi v težkih pogojih substrata. Sestava V ACTIV PREMIUM-a je taka, da omogoča optimalno dodajanje hranil potrebnih za rast kvasovk in služi kot opora, ki absorbira toksične spojine. V ACTIV PREMIUM se koristi kot aktivator in bioregulator fermentacije in se posebno priporoča pri fermentaciji bistrih moštov.

BOOSTER ACTIV PREMIUM®

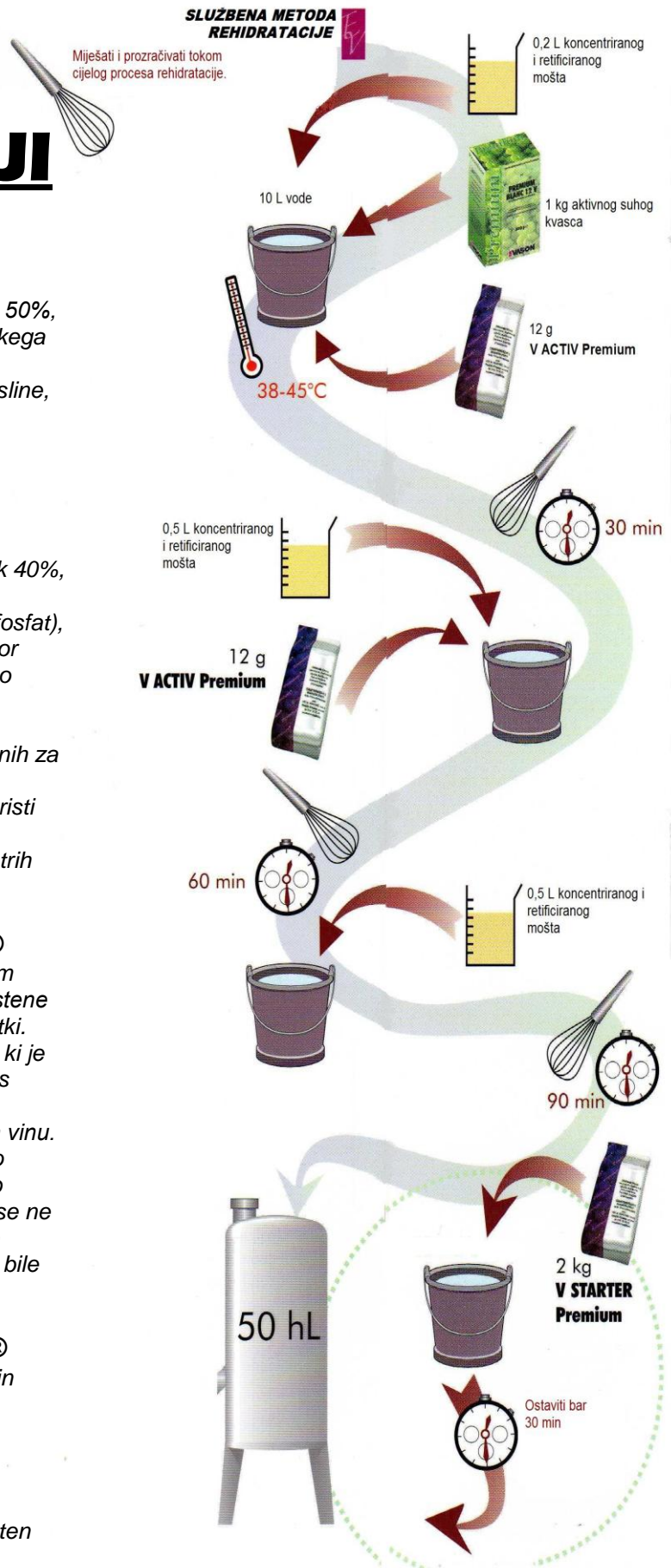
Bioregulator fermentacije z detoksifikacijskim delovanjem. **Sestava:** Prečiščene celične stene kvasovk 50 %, tiamin 0,1 %, rastlinski dodatki. BOOSTER ACTIV PREMIUM® je preparat, ki je sestavljen iz celičnih sten kvasovk, dobljen s sistemom prečiščevanja, ki omogoča odstranjevanje neželenih okusov v moštu in vinu. BOOSTER ACTIV PREMIUM® z absorpcijo odstranja toksične spojine iz mošta, ki lahko privedejo do zastoja fermentacije, a pri tem se ne menjajo njegove karakteristike. Posebno se uporablja za odstranjevanje sredstev , ki so bile uporabljene za zaščito rastlin.(ffs)

V ACTIV in V ACTIV SUPER®

Hrana za kvasovke na bazi amonijevih soli in tiamina. V ACTIV in V ACTIV SUPER® sta proizvoda na bazi amonijevih soli.

V ACTIV SCORZE®

Aktivator fermentacije na bazi prečiščenih sten kvasovk. Uporabljamo tudi za batonage.



KVASOVKE



PREMIUM®BLANC 12 V

Saccharomyces cerevisiae

Suhe aktivne kvasovke za proizvodnjo belih vin. Sev *Saccharomyces cerevisiae*, selekcioniran v Franciji (Alsace) z visoko stopnjo aktivnih celic za izrazita aromatična vina (muškat, traminec, sauvignon, prosecco).

PREMIUM BLANC je sev, ki ne proizvaja aromatičnih snovi ter zaradi tega ne spreminja aromatičnih lastnosti končnega proizvoda. Primeren za strukturna - fina vina, še posebej primeren za barrique in batonnage bela vina. Vrenje lahko poteka v širokem temperaturnem intervalu (10-35°C), čeprav najboljše rezultate dobimo pri temperaturi 18-20°C. PREMIUM BLANC je sev z zelo dobro odpornostjo na alkohol in žveplo. Fermentacija je zelo čista z nizko tvorbo pene. PREMIUM BLANC se posebno priporoča, ko želimo poudariti in razviti aromatično raznovrstnost vin. Zahvaljujoč encimatskemu delovanju, je primeren za proizvodnjo kvalitetnejših belih vin, predvsem za vinske sorte z intenzivno aromo. Iz moštov bogatih z aminokislinami, dobimo sadna in sveža vina.

DOZIRANJE 10-20 g/hL belega mošta

PREMIUM®CHARDONNAY

Saccharomyces cerevisiae

Proizvod: Suhe kvasovke za uporabo v enologiji.
Lastnosti: PREMIUM CHARDONNAY je sev *Saccharomyces cerevisiae*, selekcioniran z izbirno metodo na površinah kmetijskega inštituta San Michele All' Adige, namenjen predvsem za proizvodnjo kvalitetnejših vin. Izbirna metoda je pokazala razen velike vrelnosti sposobnosti tudi sposobnost proizvodnje B- fenil etanola, v primeru prisotnosti aminokislinske komponente. Poleg tega ima ta sev odlične fiziološke sposobnosti POF, odpornost na alkohol, nizke temperature in žveplov anhidrid. Vrenje poteka enakomerno in brez zastojev.

Uporaba: Glede na svoje lastnosti se PREMIUM CHARDONNAY posebej priporoča pri primarnih fermentacijah, vrenju moštov sorte Chardonnay (pino) ter v primerih, ko želimo poudariti sadnost in svežino proizvedenih vin, s tem da popolnoma ohranimo aromatične lastnosti proizvoda. **Način uporabe:** kvasovke namočimo v 10-kratni količini mlačne vode 40°C, ki vsebuje 10% sladkorja. Po 30. minutah postopoma dodamo žveplan mošt. (Pozor: ne smemo povzročiti večjih in hitrih padcev temperature). Počakamo, da se kvasovke razmnožijo.

Doziranje: 10-50g/hl

PREMIUM®SAUVIGNON

Saccharomyces cerevisiae

Suhe aktivne kvasovke za proizvodnjo vin iz belih aromatičnih vinskih sort. **Proizvod:** Sev *Saccharomyces cerevisiae* selekcioniran v Franciji z visoko stopnjo aktivnih celic za izrazita aromatična vina (muškat, traminec, rizling, sauvignon, prosecco). **Lastnost** PREMIUM SAUVIGNON je sev, ki je zaradi svojega hitrega in celovitega delovanja, podobnega KILLER faktorju, sposoben zelo hitro nadvladati nad divjimi kvasovkami in škodljivo mikrofloro. Ne proizvaja aromatičnih snovi ter zaradi tega ne spreminja aromatičnih lastnosti končnega proizvoda. Vrenje lahko poteka v širokem temperaturnem intervalu (10-35°C), čeprav najboljše rezultate dobimo pri temperaturi 18-20°C. PREMIUM SAUVIGNON je sev z zelo dobro odpornostjo na alkohol in žveplo. Fermentacija je zelo čista z nizko tvorbo pene.

Uporaba PREMIUM SAUVIGNON-a se posebno priporoča, ko želimo poudariti in razviti aromatično raznovrstnost vin. Zahvaljujoč encimatskemu delovanju, je primeren za proizvodnjo kvalitetnejših belih vin, predvsem za vinske sorte z intenzivno aromo. Iz moštov bogatih z aminokislinami, dobimo sadna in sveža vina. Uporaba FERMENTILA S predstavlja organsko dušikovo komponento v obliki aminokislina.

Način uporabe: Suhe kvasovke namočimo v 10-kratni količini mlačne vode 40°C, ki vsebuje 1-2 % sladkorja. Po 30. Minutah postopoma dodamo filtriran mošt. (Pozor: ne smemo povzročiti večjih in hitrih padcev temperature.) Počakamo, da se kvasovke razmnožijo: substrat mora vedno vsebovati najmanj 5 % sladkorja; prav tako se priporoča uporaba amonijakovih soli (30 g/hl) in vitamina B1 (60 mg/hl). Tako pripravljene kvasovke so v fazi aktivnega vrenja in jih lahko dodamo vrelni masi. Vsekakor je priporočljivo postopno dodajanje mošta v reaktivirano vrelna maso, ki je na dnu vrelni posode. **Doziranje:** 10-20 g/hL belega mošta



PREMIUM®FRUCTO

Saccharomyces bayanus

Sev kvasovk za izredno težke pogoje vretja, izbran za posebno metabolično aktivnost, ki je vezana na sposobnost asimiliranja fruktoze. PREMIUM FRUCTO je še posebej odporen na alkohol, žveplo in na različne pH pogoje in temperature. **Uporaba:** pri zaustavitvah fermentacij, za preprečevanje eventualnih zaustavitev vrenja, za vina z več kot 13,5 % alkohola, za peneča vina in za vrenje pri nizkih temperaturah. **Način uporabe:** Suhe kvasovke namočimo v 10-kratni količini mlačne vode 40°C, ki vsebuje 1-2 % sladkorja. Po 30. minutah postopoma dodamo mošt. (Pozor: ne smemo povzročiti večjih in hitrih padcev temperature.) Počakamo, da se kvasovke razmnožijo: substrat mora vedno vsebovati najmanj 5 % sladkorja; prav tako se priporoča uporaba amonijakovih soli (30 g/hl) in vitamina B1 (60 mg/hl). Tako pripravljene kvasovke so v fazi aktivnega vrenja in jih lahko dodamo vrelni masi. Vsekakor je priporočljivo postopno dodajanje mošta v reaktivirano vrelni maso, ki je na dnu vrelne posode. **Doziranje:**
10-20 g/hL belega-rdečega mošta
30-50 g/hL pri zaustavitvi vrenja
50-100 g/hL pri ponovnem vrenju

PREMIUM®ZINFANDEL

Saccharomyces cerevisiae

Suhe kvasovke za uporabo v enologiji z visoko stopnjo aktivnih celic. **Lastnosti:** PREMIUM ZINFANDEL je sev selekcioniran v Salentu za proizvodnjo kakovostnih rdečih vin. Zelo odporen na visok alkohol. **Uporaba:** PREMIUM ZINFANDEL je sposoben voditi zelo čisto in neprekinjeno fermentacijo tudi pri visokih temperaturah in tako zagotoviti dobre rezultate tudi pri nekontrolirani fermentaciji. proizva zelo nizke vrednosti žveplovih spojin, ki bi lahko vplivale na aromatične značilnosti vina. Uporabljamo jo lahko za proizvodnjo vin z visoko stopnjo alkohola. **Način uporabe:** Suhe kvasovke namočimo v 10-kratni količini mlačne vode 40C, ki vsebuje 1-2% sladkorja. Po 30 minutah postopoma dodamo mošt. Počakamo, da se kvasovke razmnožijo: substrat mora vedno vsebovati najmanj 5%sladkorja. Prav tako se priporoča uporaba amonijakovih soli(30g/hl) in vitamina B1(60mg/hl). Tako pripravljene kvasovke so v fazi aktivnega vrenja in jih lahko dodam masi. Vsekakor je priporočljivo postopno dodajanje mošta v reaktivirano vrelni maso, ki je na dnu vrelne posode. **Doziranje:** 10-20g/hl mošta, 50-100g/hl pri ponovnem vrenju.



PREMIUM®ROUGE

Saccharomyces cerevisiae

Sev *Saccharomyces cerevisiae* z visoko stopnjo aktivnih celic, je selekcioniran na priznanih vinorodnih območjih Bordeaux, za proizvodnjo kvalitetnih rdečih vin. Primeren je tudi za vina, ki so namenjena staranju (cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, barbera, teran). **Lastnosti:** PREMIUM ROUGE 30R odlikuje močna in kratka začetna faza vrenja v intervalu 24 – 36 ur, ki v nadalje vanju poteka pravilno in umirjeno. Vrenje lahko poteka v širokem temperaturnem intervalu, zato ta sev lahko uporabimo v primerih, ko ne moremo kontrolirati temperature vrenja. Neznatna tvorba sulfidnih snovi pozitivno vpliva na aromatične lastnosti vina, izboljša zorenje rdečih vin in onemogoča motnost pri postopku staranja. Poleg tega je fermentacija zelo čista z nizko tvorbo pene, sev je dobro odporen na alkohol in sposoben popolnega povretja sladkorja. **Uporaba:** PREMIUM ROUGE 30R je sev posebej priporočljiv za proizvodnjo rdečih vin, ki so po svoji strukturi namenjena postopku staranja. Velika proizvodnja glicerola ter pozitiven vpliv na izluževanje barvnih komponent omogočata pridelavo zelo kvalitetnih rdečih vin. Z uporabo tega seva povečamo stopnjo polifenolov in barvno intenziteto. Zaradi teh lastnosti so bili dobljeni zanimivi rezultati z dodatkom tanina v drugem dnevu vrenja, ki je na dnu vrelne posode. **Doziranje:** 10-20 g/100 kg rdeče brozge.

FLAVOUR 2000

Saccharomyces cerevisiae - suhe kvasovke za uporabo v enologiji z visoko stopnjo aktivnih celic . **Lastnosti:** FLAVOUR 2000 je "aromatični" sev *Saccharomyces cerevisiae*, ki se uporablja predvsem zaradi svojega specifičnega metabolizma, povečane tvorbe estrov in ostalih sekundarnih komponent pri vrenju. Ob prisotnosti aminokislinske komponente proizva B-fenil-etanol, aromo, ki je zelo iskana in cenjena. Običajno se tvorijo nadpovprečne količine dišečih snovi, glicerola, acetatov višjih alkoholov, predvsem izoamil-acetata (vonj po banani). S tem pridobimo nadpovprečno aromatična vina in poudarimo sortno aromo, ki je bolj prefinjena. Ta sev je ob tem, da vrenje lahko poteka ob zelo nizki temperaturi, zelo dobro odporen na alkohol in žveplov anhidrid. **Uporaba:** flavour 2000 se uporablja predvsem v primerih, ko želimo povečati aromatične lastnosti proizvoda. Posebej se priporoča pri vrenju belih in rdečkastih moštov. Lahko se uporablja tudi pri proizvodnji aromatičnih rdečih vin, mladih rdečih vin ter vin, ki jih želimo stekleničiti že 1-2 meseca po trgatvi. Z organoleptično oceno proizvedenih vin, je bilo ugotovljeno, da je ta sev primeren tudi za pripravo penečih vin. **Doziranje:** 10-20 g/hL belega rdečega mošta, 50-100 g/hL pri ponovnem vrenju.



BAYANUS P.C.

Saccharomyces bayanus - suhe kvasovke za uporabo v enologiji z visoko stopnjo aktivnih celic.

Lastnosti: BAYANUS PC je sev *Saccharomyces bayanus*, ki je posebno odporen na alkohol, žveplov anhidrid, pH in nizke temperature pri vrenju. Pri refermentacijah pri pridelavi penečih vin, BAYANUS PC v najboljši luči pokaže svoje dobre lastnosti in z njegovo uporabo dobimo bolj sveža in harmonična vina. **Uporaba:** Zaradi svojih lastnosti je uporaba BAYANUS PC priporočljiva posebej za pripravo penečih vin in vin z visoko vsebnostjo alkohola. Posebej uspešno ga uporabimo tudi pri odpravljanju zaustavitve vrenja ter pri vrenju belih in rdečih moštov v primerih, ko želimo poudariti aromatične lastnosti proizvoda. Z uporabo BAYANUS PC je tvorba pene zmanjšana in enakomerna do popolnega povretja sladkorja.

Način uporabe: Suhe kvasovke namočimo v 10-kratni količini mlačne vode 40°C, ki vsebuje

Doziranje: 10-20 g/hL belega-rdečega mošta, 30-50 g/hL pri zaustavitvi vrenja, 50-100 g/hL pri ponovnem vrenju.

NOUVEAUX FERMENTS

Saccharomyces bayanus - suhe kvasovke za uporabo v enologiji z visoko stopnjo aktivnih celic.

Lastnosti: NOUVEAUX FERMENTS je sev *Saccharomyces bayanus*, selekcioniran na področju Champagne zaradi svojih dobrih lastnosti, ki jih izkoristi pri svojem delovanju v procesu vrenja. Njegove značilnosti so odlična odpornost na alkohol in žveplov anidrid, na tlak ter se zato zelo dobro obnese v težkih pogojih vrenja.

Uporaba: Glede na lastnosti je sev NOUVEAUX FERMENTS primeren predvsem pri proizvodnji penečih vin po klasični ali tank metodi. Je primeren za hladno vrenje in zaradi svojih lastnosti ter sposobnosti vrenja pri nižjih temperaturah tudi za odpravljanje zastojev pri vrenju. Vsekakor pa se lahko uporabi v začetni fazi vrenja belih, rdečih in rdečkastih moštov, kadar želimo poudariti primarne aromatične značilnosti proizvoda. **Doziranje:** 10-20 g/hL bele in rdeče drozge, 30-50 g/hL pri zaustavitvi vrenja, 50-100 g/hL pri ponovnem vrenju.

PREMIUM SUPERTUSCAN

Saccharomyces cerevisiae - suhe kvasovke za uporabo v enologiji z visoko stopnjo aktivnih celic.

Lastnosti: PREMIUM SUPERTUSCAN je sev, ki ga priporočamo za proizvodnjo. Kakovostnih rdečih vin, tudi tistih, ki bodo dozorevala v barrique sodih. **Uporaba:** PREMIUM SUPERTUSCAN je sposoben zagotoviti čisto in elegantno fermentacijo tudi pri večjih vsebnostih alkohola. V zelo kratkem času prevlada nad divjo mikrofloro. Med fermentacijo proizvaja zelo malo pene, proizvaja pa večjo količino glicerola. Ustvarja optimalne pogoje za kasnejše delovanje mlečnokislinskih bakterij, zato jo priporočamo za

proizvodnjo vin, pri katerih bomo izvedli biološki razkis. **Način uporabe:** Suhe kvasovke namočimo v 10-kratni količini mlačne vode 40c, ki vsebuje 1-2% sladkorja. Po 30 minutah postopoma dodamo mošt. Počakamo, da se kvasovke razmnožijo: substrat mora vedno vsebovati najmanj 5% sladkorja. Prav tako se priporoča uporaba amonijakovih soli (30g/hl) in vitamina B1 (60mg/hl). Tako pripravljene kvasovke so v fazi aktivnega vrenja in jih lahko dodamo masi. Vsekakor je priporočljivo postopno dodajanje mošta v reaktivirano vrelna maso, ki je na dnu vrelna posode. **Doziranje:** 10-20G/hl mošta, 50-100g/hl pri ponovnem vrenju. Kvasovke lahko hranimo le v originalni embalaži, v suhem in zračnem prostoru pri temperaturi pod 20C. V takšnih pogojih obdržijo svojo aktivnost več kot dve leti.

MONTRACHET

Saccharomyces cerevisiae - suhe kvasovke za uporabo v enologiji z visoko stopnjo aktivnih celic.

Lastnosti: MONTRACHET je sev *Saccharomyces cerevisiae*, primeren tudi za fermentacijo vin v težkih pogojih. Zanj je značilna predvsem visoka vrelna sposobnost ter odlična odpornost na žveplov anhidrid. Ne spreminja aromatičnih lastnosti mošta v začetni fazi vrenja.

Uporaba: MONTRACHET je posebej primeren za vrenje rdečih moštov, za sveža rdeča vina pri katerih težko poteka kontrolirano vrenje, saj v takih pogojih ne dopušča razmnoževanja škodljivih bakterij in je ob uporabi teh kvasovk zagotovljen boljši uspeh njegove uporabe. Ta sev lahko uspešno uporabimo pri proizvodnji belih in rdečkastih vin. **Doziranje:** 10-20g/hl

EPERNAY 2

Saccharomyces cerevisiae

Suhe kvasovke za uporabo v enologiji z visoko stopnjo aktivnih celic. EPERNAY 2 je sev *Saccharomyces cerevisiae*, proizveden z izbirno metodo zaradi svoje kriotolerantnosti, dobre odpornosti proti žveplovemu anhidridu ter skromnega proizvodnje pene v fazi vrenja. EPERNAY 2 je razen tega zanimiv zaradi omejenega proizvodnje nekaterih nezaželenih snovi pri vrenju, kot so acetaldehid, očetna kislina, piruvična kislina in visoko višji alkoholi. Poleg tega poudari aromatične lastnosti mošta v začetni fazi vrenja. **Uporaba:** EPERNAY 2 je posebej priporočljiv za vrenje belih in rdečkastih moštov pri kontrolirani temperaturi, kjer poteka vrenje pravilno, enakomerno in neprekinjeno do konca. Z uporabo EPERNAY 2 so aromatične lastnosti proizvoda poudarjene, tako da v končni fazi dobimo bolj sveža in sadna vina. Lahko se uspešno uporablja za proizvodnjo aromatičnih rdečih vin. **Doziranje:** 10-20 g/hL belega-rdečega mošta, 30-50 g/hL pri zaustavitvi vrenja 50-100 g/hL pri ponovnem vrenju.