

# FRESHAROM®

Preparat od inaktivisanog kvasca visoke zaštitne moći, namenjen očuvanju aroma u belim i roze vinima

## SPECIFIKACIJA

FRESHAROM® je rezultat istraživanja na fenomenima zaštite od oksidacije tokom odležavanja na talogu kvasca. Kvasac ima važnu ulogu u biosintezi i oslobađanju antioksidativnih sastojaka kao što su aminokiseline i sumporni peptidi uključujući i glutation.

Zahvaljujući svom posebnom sastavu FRESHAROM® deluje na sledeće načine:

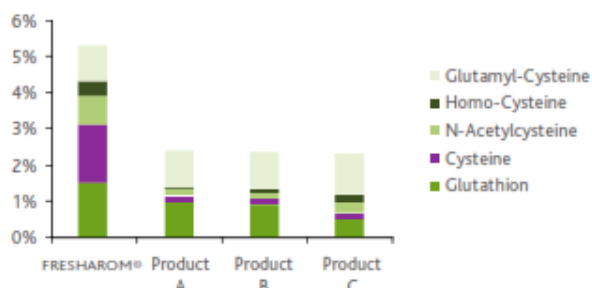
- Omogućava da kvasac asimiluje glutationske prekursore (cistein, N-acetil cistein) tokom alkoholnog vrenja i podiže sadržaj glutaciona u širi i vinu.
- Štiti aromatski potencijal vina i vidljivo odlaže pojavu oksidisanih nota (sotolon i fenilacetaldehid)
- Blokira mehanizme potamnjenja
- Obogaćuje hraniva za kvasce tokom alkoholnog vrenja

FRESHAROM® pomaže da se dobiju aromatičnija vina sa višim potencijalom za odležavanje

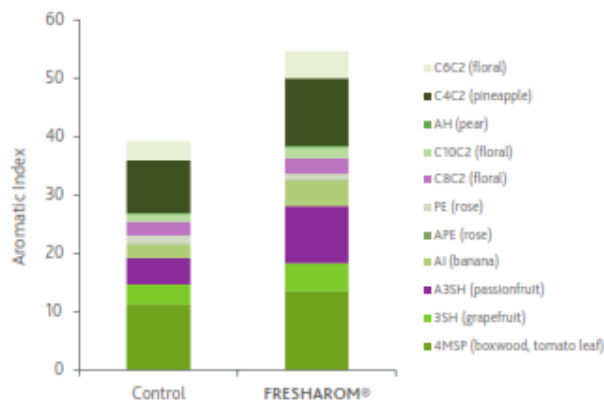
## EKSPERIMENTALNI REZULTATI

Slika 1: poređenje zaštitnog dejstva FRESHAROM®-a i tri slična proizvoda koji se nalaze na tržištu  
Slika 2: Aromatski indeks u isparljivim tiolima i fermentativnim estrima nakon 3 meseca odležavanja  
Eksperiment rađen na Sovinjonu belom

\*Protective power: Total content of protective compounds (glutathione and source metabolites)



Slika 1



Slika 2

IZGLED: - prah bež boje

HEMIJSKA I MIKROBIOLOŠKA ANALIZA:

Vlažnost.....< 7%	Bakterije mlečnog vrenja.....< 10 <sup>3</sup> CFU/g
Nerastvorni delovi.....> 60%	Bakterije sirćetnog vrenja.....< 10 <sup>3</sup> CFU/g
Ukupni azot.....< 10%	Koliforme.....< 10 <sup>2</sup> CFU/g
Olovo.....< 2 ppm	Staphylococcus..... nema
Kadmijum.....< 1 ppm	Salmonella..... nema
Živa.....< 1 ppm	E.colli..... nema
Arsen.....< 3 ppm	kvasci..... < 10 <sup>2</sup> CFU/g
	Plesni..... < 10 <sup>3</sup> CFU/g

NAČIN UPOTREBE

**Enološki uslovi:** za postizanje optimalnih rezultata preporučuje se upotreba preparata tokom perioda vrenja. Treba odabrati prilagodljiv soj kvasca. Pravilno štititi i hraniti kvasac.

Doza 20-30 g/hl

Preparat uneti u širu već na početku, tokom prve trećine vrenja, zajedno sa neorganskim i/ili organskim hranivima

Čuvati na suvom mestu bez stranih mirisa.

Rok trajanja 3 godine.

Otvoreno pakovanje upotrebiti u što kraćem roku