



Oenoferm® wild & pure F3

Divé kvasinky pre tvorbu komplexných aróm

Popis výrobku:

Oenoferm® wild & pure F3 sú špeciálne kvasinky, ktoré vďaka svojej metabolickej aktivite dokážu produkovať intenzívne ovocné estery. **Oenoferm® wild & pure F3** sú kombináciou divokého kmeňa kvasiniek *Torulasporea delbrückii* a nového kmeňa *Sacharomyces* s vysokou fermentačnou kapacitou. Oba kmene vykazujú syntrofický charakter (navzájom sa ovplyvňujú pozitívne). Tieto kvasinky umožňujú výrazne pozitívne meniť štýl vín. Vína sú zložitejšie v textúre, krémovitejšie a je výrazne predĺžená dochuť vín. Povolené podľa aktuálnych zákonov a predpisov platných v rámci EU. Čistota a kvalita sú overené špecializovanými laboratóriami.

	Biele vína	Červené vína
Teplota pri kvasení	16-20 °C	25-33 °C
Aromatika	Tvorba monoterpénov a ovocných esterov Podporujú tvorbu aróm dozretého a exotického ovocia	
Odporúčané odrody	Muškatové odrody, Tramínové odrody, Rizlingy,	Burgundské (Rulandské) modré, Vavrinec,
Charakteristika	- Stredne až vysoké nároky na výživu	
Tip	- Ideálne pre cuvée	

F3-Erbslöh proces výroby kvasiniek - Fit for Fermentation

Osvedčené a uznávané Erbslöh- Oenoferm® kmene kvasiniek boli vo výrobe kvasiniek procesom F3 ešte posilnené. Pre rast a regeneráciu kvasiniek je nové médium bohaté na vitamíny a minerálne látky. To sú všetko potrebné látky v procese fázy rozmnožovania na získanie optimálnej hustoty kvasiniek, v stresových situáciách a aj vo fáze konečného kvasenia. Aróma vína je potom charakteristická pre odrodu a čistá.

Dávkovanie: 20-40 g/hl



V rehydratačnom postupe je zmysluplné použiť biologický kvasinkový aktivátor VitaDrive® v rovnakom množstve ako je množstvo kvasiniek s cieľom posilniť kvasinky v ranom štádiu ich života. V závislosti od výživovej situácie muštov a rmutov odporúčame použiť kvasinkovej výživy z druhov Vitamon® alebo VitaFerm®.

Skladovanie: V chlade a suchu. Okamžite opätovne uzavrite otvorené balenia a do 2 - 3 dní spotrebujte.

V SR zastupuje ERBSLÖH Geisenheim Getränketechnologie GmbH & Co. KG
Unimpex Bratislava s.r.o.
Horné Predmestie 3,
900 21 Svätý Jur
t.č.: 02/4497 1481, 4497 1280
www.unimpex-bratislava.com; info@unimpex-bratislava.com



Náš návod na použitie výrobku a naše doporučení k ošetrovaniu sú založené na momentálnom stave našich skúseností. Pre to, že nám vo väčšine prípadov nie je známy predchádzajúci spôsob ošetrovania, a touto neznalosťou by mohlo prísť k nesprávnej aplikácii výrobku pri spracovaní / alebo ošetrovaní /, sú tieto doporučení iba všeobecnej povahy a slúžia ako rada užívateľovi. Bez zvláštného písomného prehlásenia z našej strany, ktoré by sa týkalo konkrétneho problému, nemajú tieto všeobecné pokyny žiadnu právnu záväznosť ani záruku. Všetky informácie zodpovedajú súčasným právnym predpisom EU.