



Oenoferm® CHA F3

Kvasinky pre tvorbu bieleho vína so sviežimi ovocnými vôňami

Popis výrobku:

Oenoferm® CHA F3 sú aktívne suché vínne kvasinky na výrobu šumivých vín klasickou aj tankovou metódou. Ide o kmeň *Saccharomyces cerevisiae (bayanus)* selektovaný v oblasti Champagne. Zvlášť vhodné sú na výrobu šumivých vín najvyššej kvality sekundárne kvasiacich vo fľaši. Vína sú charakterizované jemnou ovocnou arómou. V dochuti je cítiť decentné kvasinkové a orieškové tóny. Povolené podľa aktuálnych zákonov a predpisov platných v rámci EU. Čistota a kvalita sú overené špecializovanými laboratóriami.

Teplota kvasenia	14 – 26 ° C
Aróma	- Jemne ovocná vôňa. V dochuti biskvit a orieškové tóny.
Charakteristika	- <i>Saccharomyces cerevisiae (bayanus)</i> - Adaptačný čas: krátky - Kvasná kinetika: rýchla a rovnomerná - Tolerancia na alkohol: do 16 % - Tvorba glycerolu: 5 – 7 g/l - Tvorba vedľajších produktov kvasenia: veľmi nízka
Odporúčané odrody	- Pre všetky odrody hrozna.
Tip	- Pri plnení fliaš pred fermentáciou odporúčame spolu s kvasinkami pridať Erbslöh CompactLees kvôli lepšiemu striasaniu kalu z kvasiniek po prekvasení.

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 Getränke-technologie 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 zvláštneho 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.