



Oenoferm® MProtect

Divoké kvasinky *Metschnikowia pulcherrima* na kontrolu spontánnej hroznej mikroflóry

Popis výrobku:

Kmeň kvasiniek **Oenoferm® MProtect** sú divoké kvasinky druhu *Metschnikowia pulcherrima* na prevenciu voči defektom arómy spôsobené spontánnou hroznovou mikroflórou. **Oenoferm® MProtect** zabraňuje najmä nežiaducim arómam, ako sú prchavé kyseliny, alebo zápach rozpúšťadla spôsobené tvorbou kyseliny octovej alebo etylacetátu. Kvasinky *Metschnikowia pulcherrima* potláčajú rast nežiaducich kvasiniek, baktérií a húb ktoré tieto látky tvoria. Cieľom použitia **Oenoferm® MProtect** nie je alkoholová fermentácia, ale potlačenie nežiadúcej mikroflóry. Ide o prirodzený spôsob obmedzenia používania SO₂. Rozhodujúce je čo najskoršie použitie a správna teplota pri aplikácii. Povolené podľa aktuálnych zákonov a predpisov platných v rámci EU. Čistota a kvalita sú overené špecializovanými laboratóriami.

Teplota	Odporúčaná teplota pri aplikácii 5 - 15 ° C
Výhody použitia	<ul style="list-style-type: none"> - Zníženie dávok SO₂ - Ľahšia jablčno-mliečna fermentácia. - Ochrana vône hlavne voči nečistým tónom spôsobených nežiadúcou mikroflórou. - Veľmi dobré možnosti kombinácie s klasickými kvasinkami. - Tolerancia na alkohol do 6 %.
Odporúčané odrody	- Pre biele, ružové a hlavne červené vína.

Dávkovanie a aplikácia: Odporúčame pridať 5 - 15 g **Oenoferm® MProtect** na hl muštu, alebo rmutu, aby ste získali optimálne množstvo životaschopných kvasinkových buniek. To zaisťuje dominanciu nad spontánnou mikroflórou. Kvasinky sa rehydratujú pri teplote kvapaliny max. 30 ° C v 10-násobnom množstve vody (alebo v zmesi: voda + mušt), aby sa zaručila dobrá distribúcia a aktivita počas aplikácie. **Oenoferm® MProtect** môžu byť aplikované aj priamo bez rehydratácie. V závislosti od situácie odporúčame používať kvasinkové výživy z rodiny Vitamon® a VitaFerm® pre druhé kvasinky (*Sacharomyces*) na alkoholovú fermentáciu. Druhé kvasinky sa pridávajú 24 hodín po aplikácii **Oenoferm® MProtect**. Počas rehydratácie sa ku kvasinkám odporúča pridať rovnaké množstvo výživy VitaDrive® F3. Ako druhé kvasinky (*Sacharomyces*) na alkoholovú fermentáciu odporúčame používať pre červené víno **Oenoferm® Icone**, alebo **Oenoferm® Color F3**. Pre biele vína sa odporúčajú kvasinky **Oenoferm® X-thiol F3**, alebo **Oenoferm® X-treme F3**.

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

Na Slovensku zastupuje ERBSLÖH Geisenheim GmbH & Co. KG:
 Unimpex Bratislava s.r.o.
 Horné Predmestie 3, 900 21 Svätý Jur
 t.č.: 02/4497 1481, 4497 1280
www.vinarskepotreby.sk
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.