

Charakteriska Kvasiniek

Oenoferm®



Biele vína							
	Oenoferm® Belle Arome	Oenoferm® Bouquet	Oenoferm® Élégance	Oenoferm® Freddo	Oenoferm® Chardonnay	Oenoferm® InterDry	Oenoferm® Klosterneuburg
Teplota pri kvasení	17-22 °C	16-20 °C	16-22 °C	13-17 °C	16-22 °C	18-22 °C	17-22 °C
Tolerancia k alkoholu do	14%	15%	15%	15%	14%	13%	14%
Kmeň	Cerevisiae	Cerevisiae	Cerevisiae	Bayanus	Cerevisiae	Cerevisiae	Cerevisiae
Kvasenie	Mierne ale nepretržité	Rýchle ale bezpečné	Rýchle a rovnomerné	Rýchle a bezpečné	Mierne ale nepretržité	Mierne ale nepretržité	Mierne, ale nepretržité
Potreba dusíka (výživy)	Vysoká	Veľmi vysoká	Nízka	Nízka	Bežná	Bežná	Vysoká
Štýl vín	Aromatické, svieže, ľahké, exotické ovocie, citrusy, biely grep	Veľmi aromatické plné vína vďaka podpore buketných látok. Aróma zrelého ovocia a sladkých kvetov.	Elegantné, plné biele vína s kvetinovým akcentom.	Podpora typickosti odrody. Sviežosť, jemné citrusy, jablko.	Podpora typickosti odrody. Jemné citrusy.	Aromatické, po vyzretom ovocí hruška, melón, mango, ananás.	Plné, korenisté vína s orieškovým tónom.
Ďalšie znaky	Možné zastavenie kvasenia pre vína so zvyškovým cukrom	Pri nedostatku výživy riziko sirky.	Po prekvasení je možná JMF.	Zachovanie kyselín a vysoký killer faktor.	Vhodné pre vyzrievanie na kaloch (Sur lies)	Vhodné pre aromatické odrody so zvaškovým cukrom.	Vhodné pre vyzrievanie na kaloch (Sur lies) a JMF.
Aurelius		X				X	
Breslava		X (TOP)					
Cserszegi Füzeres	X	X (TOP)					
Devín		X (TOP)				X	
Dievčie hrozno							
Fetească regală (Pesecká leánka)	X	X				X	
Furmint	X	X				X	
Chardonnay			X		X (TOP)		X
Lipovina	X	X				X	
Milia	X	X					
Muškatové odrody, Irsai Olivér	X	X (TOP)				X	
Müller Thurgau		X				X	
Neuburské	X						
Pálava	X					X	
Ryzling rýnský, Noria			X				
Ryzling vlašský							
Rulandské biele			X		X		X
Rulandské sivé	X	X	X		X		X
Sauvignon							
Silvánske zelené							X (TOP)
Tramín červený	X	X (TOP)				X	
Veltlínske červené skoré	X	X					
Veltlínske zelené	X						X
Menej známe odrody	Oenoferm® Tipico						
Zmes biela	Podľa odrody ktorá v zmesi prevláda, prípadne Oenoferm® Tipico						

Pre všetky odrody kvasené pri nízkych teplotách (Kvasenie je možné od 10 °C).

X Odporúčané pre danú odrodu, **X (TOP)** Obzvlášť odporúčané pre danú odrodu

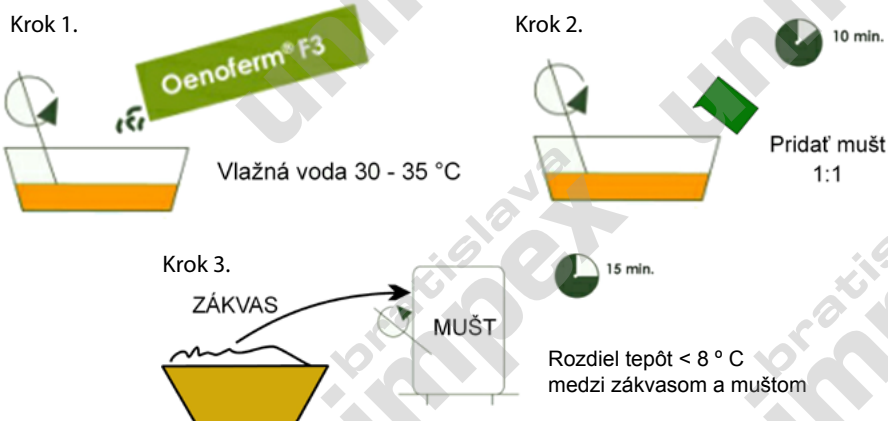
Špeciálne kvasinky	
Oenoferm® Be-Red	Bio certifikovaný kmeň kvasiniek pre výrobu intenzívnych, štruktúrovaných červených vín s BIO certifikátom.
Oenoferm® Bio	Bio certifikovaný kmeň kvasiniek pre výrobu bielych, ružových a červených vín s BIO certifikátom.
Oenoferm® CHA	Kvasinky pre výrobu šumivých vín klasickou sekundárnou fermentáciou. Taktiež pre znovu rozkvasenie muštov kde sa zastavilo kvasenie.
Oenoferm® LA-HOG	Kvasinky so zvýšenou tvorbou glycerolu a nižšou tvorbou alkoholu. Zvýšená tvorba ovocných esterov. Nutné pracovať s konceptom Erbslöh® LA-C.
Oenoferm® wild & pure	Divoké kvasinky pre tvorbu intenzívnych ovocných aróm a plnosti vín.

Oenoferm® Müller-Thurgau	Oenoferm® PinoType	Oenoferm® Rheingau	Oenoferm® Riesling	Oenoferm® Terra	Oenoferm® Tipico	Oenoferm® Veltliner	Oenoferm® X-thiol	Oenoferm® X-treme
16-19 °C	18-22 °C	16-22 °C	17-22 °C	17-22 °C	18-22 °C	14-17 °C	12-22 °C	10-17 °C
13,5%	14%	14,5%	13,5%	14%	13,5%	15%	16%	17%
Cerevisiae	Cerevisiae	Cerevisiae	Cerevisiae	Bayanus	Cerevisiae	Bayanus	Bayanus	Bayanus
Mierne ale nepretržité	Mierne a pozvolné	Bežné	Mierne a pozvolné	Rýchle a bezpečné	Pokojné a bezpečné	Rýchle a bezpečné	Rýchle a bezpečné	Rýchle a bezpečné
Stredná až vysoká	Stredná až vysoká	Stredná až vysoká	Bežná	Vysoká	Stredná až vysoká	Nízka	Nízka	Nízka
Jemné muškátovo-hruškové tóny.	Odrodové. Ovocné, kvetinovo-korenisté. Krémová dochuť.	Vysoká tvorba ovocných esterov stabilných aj pri dlhom zrení vína.	Odrodové, extraktívne s vyšším obsahom glycerolu. Hlavne pre vína na zrenie.	Nemení charakter terroir vína, ale ho naopak uvoľňuje a podporuje.	Podpora typickosti u odrody. Charakter vyzretého hrozna a ovocia.	Klasické vína Veltlínske zelené s nádychom korenistej arómy a pikantnosti.	Teplota kvasenia < 15 °C: viacvrstvový aromatický profil s vysokou expresívnosťou. Odrodová moderna v štýle vína.	Minerálne, ovocné svieže vína.
Elegantné Mullery a muškátové odrody.	Vhodné pre vyzrievanie na kaloch (Sur lies)	Prémiové plné biele vína.	Pomalý nástup kvasenia zvýšená tvorba peny.		Ku koncu kvasenia je vhodné zvýšiť teplotu (21 – 22 °C).	Zachovanie kyselín.	Teplota kvasenia 18-22 °C: Zvýšenie ovocných tiolových aróm: cassis, grapefruit, exotické ovocie, krušpán, čierne ríbezle	Stabilizujú kyseliny a je ich možné použiť pri opätovnom rozbehnutí zastaveného kvasenia.
			X					
							X	
							X	
					X		X	
	X	X			X		X	
X								
X								
X								
							X	
		X (TOP)	X (TOP)					
		X	X					
	X	X						
	X							
		X						
							X (TOP)	
							X	
		X					X (TOP)	X

Pre bezpečné prekvasenie všetkých odrôd so zachovaním ich terroir profilu.

Pre všetky odrody kvasené pri nízkych teplotách (Kvasenie je možné od 10 °C).

Správna príprava zákvasu z kvasiniek



Ružové vína				Červené		
	Oenoferm® Pink	Oenoferm® Rosé	Oenoferm® X-thiol		Oenoferm® Cabernet	Oenoferm® Color
Teplota pri kvasení	13-20 °C	17-22 °C	12-22 °C	Teplota pri kvasení	22-32 °C	18-28 °C
Tolerancia k alkoholu do	15%	14%	16%	Tolerancia k alkoholu do	16%	16%
Kmeň	Bayanus	Cerevisiae	Bayanus	Kmeň	Cerevisiae	Bayanus
Kvasenie	Rýchle a rovnomerné	Mierne, ale nepretržité	Rýchle a bezpečné	Kvasenie	Rýchle a rovnomerné	Pokojné a bezpečné
Potreba dusíka (výživy)	Bežná	Stredná až vysoká	Nízka	Potreba dusíka (výživy)	Bežná	Bežná
Štýl vín	Svieže, suché vína s ovocným charakterom.	Komplex ovocných aróm (jahody a maliny). Výrazná smotanovo-krémovitá dochuť.	Teplota kvasenia < 15 °C : viacvrstvový aromatický profil s vysokou expresívnosťou. Odrodová moderna v štýle vína.	Štýl vín	Zdôraznenie Cabernetových charakteristik. Podporuje arómy Cassisu, kakaa a dymové tóny.	Ovocné červené vína s náznakmi kakaa a orechov.
Ďalšie znaky	Maliny, červené ovocie a jemné korenie.	Možné zastavenie kvasenia pre vína so zvyškovým cukrom	Teplota kvasenia 18-22 °C : Zvýšenie ovocných tliových aróm: cassis, grapefruit, exotické ovocie, krušpán, čierne ríbezle	Ďalšie znaky	Posilnenie štruktúry tanínov.	Podpora extrakcie farby a jej trvanlivosti.
	X	X	X	←← Alibernet →→		X
	X	X		←← André →→		X
	X	X	X	←← Cabernet franc →→	X (TOP)	
	X		X (TOP)	←← Cabernet Sauvignon →→	X (TOP)	
		X		←← Dornfelder →→		X
	X	X		←← Dunaj →→		
	X	X		←← Frankovka modrá →→		X (TOP)
		X	X	←← Hron →→	X	
		X	X	←← Merlot →→		
				←← Neronet →→		
		X	X	←← Modrý Portugal →→		X
		X	X	←← Rulandské modré →→		X
	X	X	X	←← Svätovavrinské →→		X
		X	X	←← Syrah →→		X
		X	X	←← Zweigeltrebe →→		X
		X	X	←← Nitria, Rimava, Rudava, Torysa, Váh →→	X	X
	X	X	X	←← Zmes červená →→		X

X Odporúčané pre danú odrodu, X (TOP) Obzvlášť odporúčané pre danú odrodu

Aktívatory a výživové prípravky pre kvasinky

Prípravok	Popis	Inaktivované kvasinky	Bunkové steny kvasiniek	Kvasinkový autolýzát
Aktívatory pri rehydratácii				
VitaDrive® F3	Rehydratácia kvasiniek	X	X	
VitaDrive® ProArom	Rehydratácia kvasiniek, zvýšený obsah glutationu k intenzifikácii a ochrane vône vín	X	X	
Výživy pre kvasinky				
Manno Release®	Špecifické steny kvasinkových buniek v kombinácii s β-glukanázovým enzýmom.		X	
OenoRed®	Kvasinkový derivát s vysokým podielom polysacharidov			X
PuroCell® O	Bio certifikované bunkové steny kvasiniek k adsorbácii inhibítorov kvasenia		X	
VitaFerm® Base	Základná výživa pre kvasinky zložená z organických a anorganických zložiek	X		
VitaFerm® BIO	Bio certifikovaná výživa pre kvasinky	X	X	
VitaFerm® Ultra F3	Multikomplexná výživa všetkých potrebných látok pre kvasinky	X	X	
Vitamón® CE	Anorganická a organická výživa pre príliš odkalené mušty	X		
Vitamón® Combi	Základný zdroj dusíka v anorganickej forme s vitamínom B1			
Vitamón® Liquid	Tekutý základný zdroj dusíka v anorganickej forme s vitamínom B1			

Výživy je možné navzájom kombinovať podľa priebehu kvasenia a požiadaviek kvasiniek.

vína

Oenoferm® Complexe	Oenoferm® Dornfelder	Oenoferm® Icône	Oenoferm® Merlot	Oenoferm® PinoType	Oenoferm® Rouge	Oenoferm® Structure	Oenoferm® Terra	Oenoferm® Zweigelt
18-35 °C	20-30 °C	18-33 °C	22-32 °C	18-22 °C	18-28 °C	18-28 °C	17-22 °C	25-32 °C
15%	15%	16,5%	16%	14%	14,5%	15%	14%	15%
Cerevisiae	Cerevisiae	Cerevisiae	Cerevisiae	Cerevisiae	Cerevisiae	Cerevisiae	Bayanus	Cerevisiae
Rýchle a rovnomerné	Rýchle a rovnomerné	Pokojné a bezpečné	Rýchle a rovnomerné	Mierne a pozvoľné	Pokojné a bezpečné	Pokojné a bezpečné	Rýchle a bezpečné	Pokojné a bezpečné
Bežná	Bežná	Nízka	Nízka	Stredná až vysoká	Bežná	Bežná	Vysoká	Bežná
Podporujú komplexnosť a plnosť červených vín. Ovocný charakter je špecifikovaný drobným bobulovým ovocím a čerešňovým tónom.	Pri teplote kvasenia 20-25 °C prejav višni a ostružín. Pri teplote 25-30 °C široký rozsah bobulového ovocia, sliviek a Cassisu.	Prémiové, plné, štruktúrované červené vína s dôrazom na čistotu voní.	Zvýraznenie typickosti odrody. Charakter po bobulovom ovocí ako sú čierne ríbezle, maliny, čerešne a slivky.	Ovocná, jemne korenistá, minerálna aróma bobulového ovocia a čerešní.	Červené vína so zreteľom na buket bobulového ovocia a čerešní. Korenistá-orieškové tóny	K výrobe červených vín s vysokou hustotou tanínov. Bobulové ovocie, čerešne, oriešky	Nemení charakter terroir vína, ale ho naopak uvoľňuje a podporuje.	Pri teplote kvasenia 25-28 °C podpora ovocného charakteru odrody. Pri teplote 28-32 °C výrazne, plné vína vhodné na dlhé zrenie
Pre komplexné vína na zrenie. Vhodné i pre Cuvéé.	Vhodné pre termovinifikáciu. Podporujú štruktúru vín.	Zvýšené uvoľňovanie polysacharidov.	Osvedčili sa u modrých Pinotov.	Podpora JMF.	Podpora JMF.	Pre vína ktoré budú vyzrievať v drevených sudoch		Pre moderné vína s výraznou primárnou aromatickou po ovocí s výraznou farbou.
X (TOP)						X		
					X			
X						X		
X		X (TOP)				X		
	X (TOP)				X	X		
X (TOP)		X (TOP)						
	X	X			X	X		X
X		X						
X			X (TOP)			X		
X				X				
		X	X	X	X			
	X			X	X	X		
X		X				X		
	X				X	X		X
X		X (TOP)				X		
					X			

Pre bezpečné prekvasenie všetkých odrôd so zachovaním ich terroir profilu.

Zložky					
Kvasinkový autolyzát	Celulóza	Hydrogenfosforečnan amonný (DAP)	Thiamin (Vitamín B1)	Dávkovanie g(ml)/hl	YAN - N (mg/g alebo mg/mL)
		X	X	1:1 ku kvasinkám, Maximálne 50g/hl	30
		X	X	1:1 ku kvasinkám, Maximálne 50g/hl	32
				10-30 g/hl	
X				30-40 g/hl	28
				10-40 g/hl	
		X	X	3x30 g/hl, maximálne 100 g/hl	130
				30-40 g/hl	25
		X	X	3x30 g/hl, maximálne 100 g/hl	138
	X	X	X	Dávku 60 g/hl rozdeliť na 2-3x	150
		X	X	30-50 g/hl	208
		X	X	200 ml/hl, maximálne 500 ml/hl	47

