



2/A

Oenoferm® X-thiol

Kvasinky pre zintenzívnenie ovocných tielov a exotických aróm

Popis výrobku:

Oenoferm® X-thiol sú hybridné kvasinky bez genetickej modifikácie organizmu (GMO). Pozitívne vlastnosti dvoch rôznych kmeňov *Saccharomyces cerevisiae* boli spojené prostredníctvom fúzie protoplastov. Výhody tohto spojenia sa prejavili:

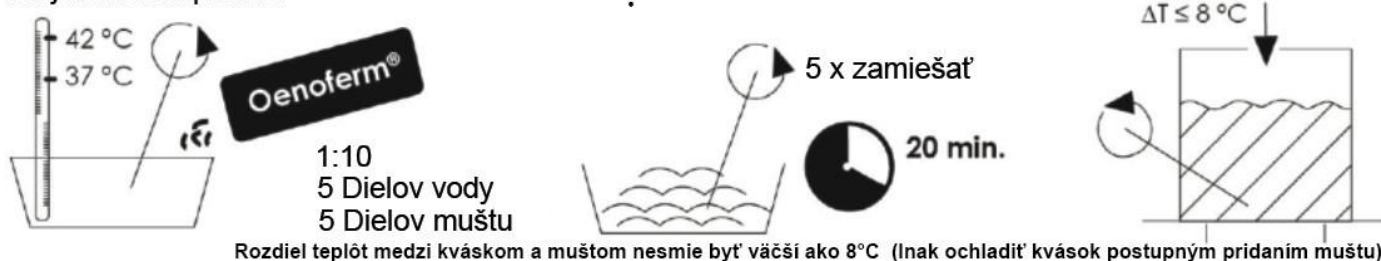
- V silnej fermentačnej sile kmeňa *Bayanus*
- Tvorba komplexných kvasných aróm s čerstvým ovocným buketom (ružový grapefruit a čierne ríbezle)
- Zvýšená produkcia arómy zrelého ovocia (napr. Marakuja)

Prípravok je v súlade s nariadením Európskej komisie č. 934/2019. Čistota a kvalita prípravku sú overené špecializovanými laboratóriami.

Teplota pri kvasení	< 15 °C	18-22 °C
Aromatika	Štýl „Cool Climate“: viacvrstvový aromatický profil s vysokou expresívnosťou. Propagácia odrodovej moderny v štýle vína.	Zvýšenie ovocných tielových aróm (4-MMP, 3-MH, najmä 3-MHA): cassis, grapefruit, exotické ovocie, krušpán, čierne ríbezle
Odporúčané odrody	Sauvignon, Rizlingy, Muškátové odrody, Burgundské (Rulandské) biele a sivé. Chardonnay, Veltlínske zelené, Ružové vína	
Charakteristika	- Nízke nároky na výživu - Veľmi nízka tvorba SO ₂ a H ₂ S	
Tip	- Ideálna kvasinka na zvýšenie zrelého exotického výrazu ružových vín	

Dávkovanie: 20-40 g/hl

Rehydratácia a aplikácia:



Na získanie optimálneho množstva životaschopných buniek kvasiniek odporúčame pridať 20 - 40 g Oenoferm® X-thiol na 100 l muštu. Toto zabezpečuje rýchly nástup fermentácie a dominanciu nad voľne žijúcimi mikroorganizmami. 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 kvasinkové výživy z druhov Vitamon® alebo VitaFerm®.

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

Na Slovensku zastupuje ERBSLÖH Geisenheim GmbH:

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 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.