



Spiriferm Arom

Špeciálne kvasinky pre ovocné kvasy k zvýrazneniu arómy

Popis výrobku:

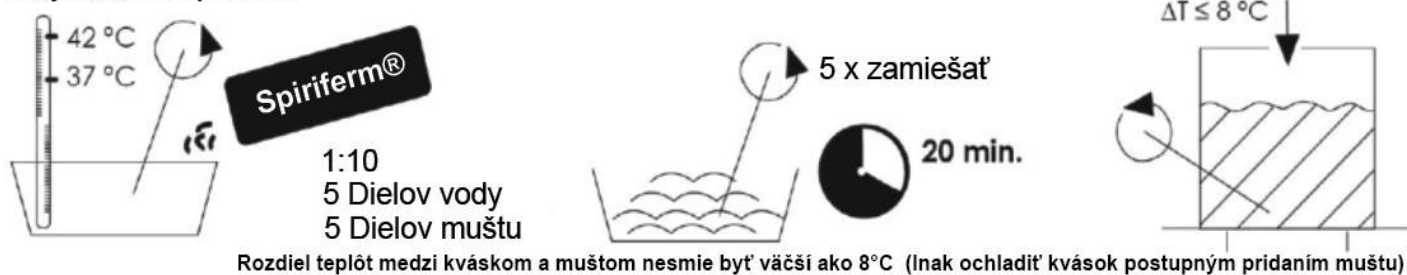
Spiriferm Arom sú silne fermentujúce suché čisté kvasinky kmeňa *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*. Tieto kvasinky majú schopnosť tvoriť a zvýrazniť arómu ovocných kvasov a tým teda aj hotových destilátov. Majú silnú kvasnú kinetiku aj pri nižších teplotách a sú schopné kvasiť aj pri teplotách 15 °C.

- Tolerancia voči alkoholu až do 15 % obj.
- Nízka tvorba SO₂ a H₂S
- Odporúčaná teplota kvasenia: 18 - 25 °C
- Kvasinka na výrobu intenzívne aromatických destilátov
- Kvasinka vhodná pre žlté až červené ovocie, hrozno

Dávkovanie a aplikácia:

Všeobecné dávkovanie kvasiniek Spiriferm Arom je 20 g/hl rmutu/muštu. Dávka sa môže zvýšiť na 25 - 30 g Spiriferm Arom na 100 l pre mikrobiologicky ohrozený/kontaminovaný rmut.

Rehydratácia a aplikácia:



Skladovanie: Skladujte na chladnom mieste. Vždy opätovne uzavrite obal otvorených balení. Otvorené balenie spotrebujte do 2-3 dní.

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

ERBSLÖH

Náš návod na použitie výrobku a naše odporúčenie 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 odporúčenia 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 EÚ.