

Oenoferm® Pink F3

Enologické kvasinky pre moderné, suché ružové vína s čistým ovocným charakterom

Popis výrobku:

Kvasinky **Oenoferm® Pink F3** podporujú moderný štýl pre súčasné medzinárodné ružové vína, ktoré sa vyznačujú sviežim a jasným ovocným charakterom. Vína majú trendovú pink farbu s fialovým odtieňom. **Oenoferm® Pink F3** dodáva vínam vôňu kvetinového charakteru s tónom malín, červeného ovocia a jemných korenistých nuáns. Povolené podľa aktuálnych zákonov a predpisov platných v rámci EU. Čistota a kvalita sú overené špecializovanými laboratóriami.

Teplota kvasenia	Odporúčaná teplota pri kvasení 13 - 20 ° C
Aróma	- Maliny, červené ovocie a jemné korenie
Charakteristika	- <i>Saccharomyces cerevisiae (bayanus)</i> - Nástup kvasenia: môže byť mierne oneskorený - Kvasná kinetika: rovnomerná - Tolerancia na alkohol: do 15 % - Tvorba vedľajších produktov kvasenia a prchavých kyselín: veľmi nízka - Nároky na výživu: bežné - Tvorba glycerolu: 5 -8 g/l
Odporúčané odrody	- Pre všetky odrody vhodné na výrobu ružových vín
Tip	- Následná jablčno-mliečna fermentácia: možná, pravdepodobne bude oneskorená

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: 20-30 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 Getränketechnologie 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 doporučené ošetrenie sú založené na momentálnom stave našich skúseností. Pre to, že nám vo väčšine prípadov nie je známy predchádzajúci spôsob ošetrenia, a touto neznalosťou by mohlo prísť k nesprávnej aplikácii výrobku pri spracovaní / alebo ošetrení /, sú tieto doporučené 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.