



Oenoferm® Freddo

Chladnomilné kvasinky na výrobu sviežich bielych vín s ovocnou aromatickou

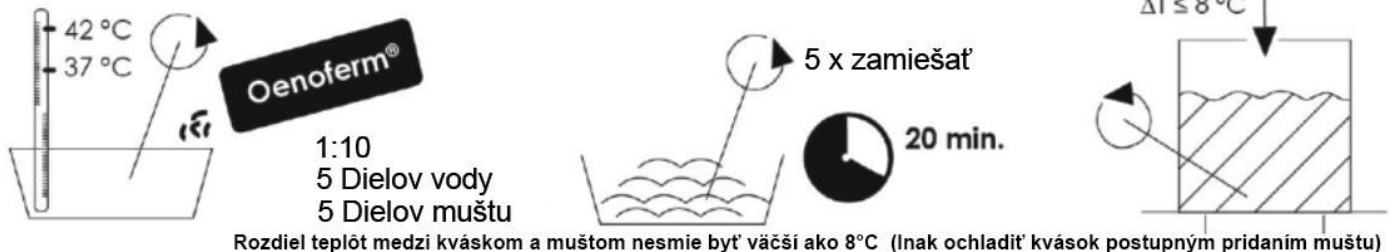
Popis výrobku:

Oenoferm® Freddo F3 je kmeň kvasiniek *Saccharomyces cerevisiae* var. *Bayanus* tolerantný na nízkej teplote. Tieto kvasinky sú vhodné pre výrobu vín ovocného a sviežeho charakteru. Vo vínach prevládajú odrodové arómy s citrusovými nuansami. Prípravok je v súlade s nariadením Európskej komisie č. 934/2019. Čistota a kvalita prípravku sú overené špecializovanými laboratóriami.

Teplota kvasenia	Je možná od 10 °C Odporúčaná teplota pri kvasení 13 - 17 °C
Aróma	- Podporuje typickosť odrody - Citrusové tóny (citrón, grapefruit), zelené jablko
Charakteristika	- Stabilizácia kyselín (môže obmedzovať jablčno-mliečnu fermentáciu) - Kvasná kinetika: veľmi vysoká fermentačná sila - Silný killer faktor (zabíjanie konkurenčných kvasiniek) - Slabá tvorba peny - Veľmi nízka tvorba nečistých tónov a SO ₂ - Požiadavky na výživu: nízke
Odporúčané odrody	- Rizling rýnska a vlašský, Burgundské (Rulandské) biele, Chardonnay, Sauvignon, Tramín, Silván, Veltlínske zelené, Müller Thurgau, Kerner,
Tip	- Možné použitie pri sekundárnom kvasení pri výrobe sektov - Je možné použitie pri opätovnom rozbehnutí zastaveného kvasenia

Dávkovanie: 20-40 g/hl

Rehydratácia a aplikácia:



Na získanie optimálneho množstva životaschopných buniek kvasiniek odporúčame pridať 20 - 40 g Oenoferm® Freddo 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 doporučenie 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 doporučenia 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.