



Oenoferm® X-thiol F3

Alkohol tolerantné hybridné kvasinky pre exotické arómy

Popis výrobku:

Oenoferm® X-thiol F3 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)

Povolené podľa aktuálnych zákonov a predpisov platných v rámci EU. Čistota a kvalita sú overené špecializovanými laboratóriami.

Teplota pri kvasení	< 15 °C	18-22 °C
Aromatika	Štýl „Cool Climate“: viacvrstvom aromatický profil s vysokou expresívnosťou. Propagácia odrodovej moderny v štýle vína.	Zvýšenie ovocných tiolových 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	

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: 20-40 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 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.