



## Oenoferm® Klosterneuburg F3

Kvasinky pre výrobu plných, korenistých a pikantných bielych vín

### Popis výrobku:

Oenoferm® Klosterneuburg F3 sú kvasinky na výrobu bielych vín. Selekcia bola robená výskumným ústavom HBLVA-Klosterneuburg. Povolené podľa aktuálnych zákonov a predpisov platných v rámci EU. Čistota a kvalita sú overené špecializovanými laboratóriami.

<b>Teplota kvasenia</b>	Odporúčaná teplota pri kvasení 17 - 22 ° C
<b>Aróma</b>	- Typická pre danú odrodu - Korenisté a orieškové tóny
<b>Charakteristika</b>	- Rýchla kvasná kinetika - Nízka tvorba peny - Vyžadujú kontinuálny prísun živín počas kvasenia - Podporujú plnosť a telo vín - Ľahká autolýza kvasiniek pre možnosť ležania na jemných kaloch a sur lies metódu - Podporujú jablčno-mliečnu fermentáciu
<b>Odporúčané odrody</b>	- Silvánske, Veltlínske, Chardonnay, Burgunské (Rulandské) biele,
<b>Tip</b>	- Pre výrobu prívlastkových vín - V kombinácií s Oenoferm® wild&pure sa zvýši chuťová rozmanitosť

### 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 Getränke-technologie 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](http://www.unimpex-bratislava.com); [info@unimpex-bratislava.com](mailto: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 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.