

2/B
Oenoferm[®]
Be-Red

POPIS PRODUKTU

Oenoferm[®] Be-Red je čistá kultura kvasinek k prokvašení barevně intenzivních a strukturovaných červených vín. Spektrum aroma připomíná tmavé bobule a čokoládu. Kmen kvasinek byl rozmnožen na médiích výživy s certifikátem bio. Následné sušení a balení se provádí podle nařízení EU-Öko 834/2007 a nařízení (ES) 1254/2006. Oenoferm[®] Be-Red se osvědčil při mnohačetném kvašení jako vynikající k výrobě tradičních a bio certifikovaných červených vín. Povoleno podle současných platných zákonů a nařízení EU. Testován odbornou laboratoří na čistotu a kvalitu.

CÍL OŠETŘENÍ

Oenoferm[®] Be-Red je obzvláště vhodné pro červená vína prokvašená na rmutu, určená pro dlouhodobé ležení, která se vytváří v dubových sudech a vyznačují se svou komplexností a svým silným tělem. Kmen kvasinek (*Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*) podporuje během kvašení polymerizaci barvy.

PRODUKT A ÚČINEK

Díky systému enzymu, který je kvasinkám vlastní, podporuje Oenoferm[®] Be-Red macerační aktivitu na rmutu. Doporučené teplotní rozmezí pro optimální průběh kvašení a senzorku se pohybuje od 22 do 32 °C. Tolerance alkoholu činní až 15,5 % objem. Oenoferm[®] Be-Red podporují biologické odbourání kyselin (BOK).

DÁVKOVÁNÍ

Dávka 20 – 40 g Oenoferm[®] Be-Red na 100 kg rmutu vyprodukuje optimální populaci pro plynulý začátek kvašení a dominanci nad jinými divokými kulturami kvasinek.

POUŽITÍ

Rehydratace Oenoferm[®] Be-Red se provádí v cca 10násobném množství směsi moštu a vody 1:1, při teplotě 35 – 37 °C. Oenoferm[®] Be-Red pomalu promícháme a necháme 20 minut bobnat. Kvasinkovou suspenzi, která z pravidla lehce pění, za stálého míchání přidáme do celého objemu. Aby se zabránilo poškození buněk kvasinkovým šokem, rozdíl teplot mezi vlažnou suspenzí a chladným moštem nesmí být více jak 8 °C. Pro optimalizaci zásoby výživných látek v moštu se doporučuje použít VitaFerm[®] Bio.

SKLADOVÁNÍ

Vakuově baleno. Skladovat v suchu a chladu. Otevřená balení ihned těsně uzavřít a během 2 – 3 dní spotřebovat.



Certified organic by
LACON GmbH



DE-ÖKO-003
EU Landwirtschaft

**Bio certifikované
kvasinky na červená
vína, určená
k prokvašení barevně
intenzivních a
strukturovaných vín**