



Oenoferm® C2

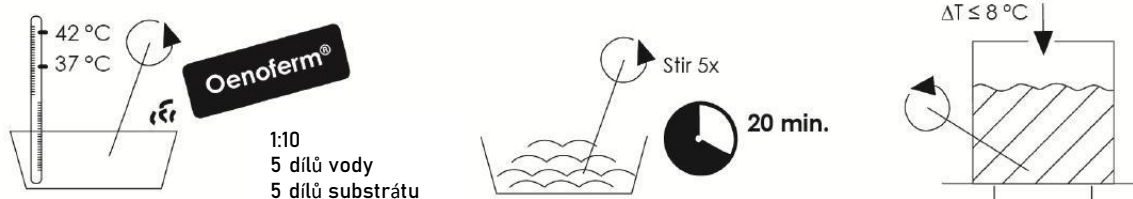
Kvasinka na alkoholové kvašení

Popis produktu

Oenoferm® C2 je aktivní suchá kvasinka na fermentaci substrátů na bázi ovoce, hroznů a škrobu. Tento kmen zajišťuje fermentaci i v náročných podmínkách. Vysoká tolerance alkoholu a střední nároky na živiny charakterizují tyto kvasinky.

Teplota kvašení	14 - 38 °C
Aroma profil	Nízká tvorba aromatických složek
Charakteristika	<ul style="list-style-type: none"> • Rychlý nástup fermentace • Dobrá adaptace na média s vysokou gravitací • Vysoká tolerance alkoholu do 16 % obj. • Střední potřeba živin • Dlouhá trvanlivost s nepřetržitým množením kvasinek
Doporučeno pro	<ul style="list-style-type: none"> • Fermentace na bázi ovoce (např. jablečný základ, ovocná kaše, hroznový mošt) • Fermentace na bázi škrobu (např. obilná kaše, sladina)
Tip	Zvažte další přísun živin, abyste dosáhli vyšší výtěžnosti alkoholu.

Povoleno podle nařízení Komise EU (ES) 934/2019. Dodržujte prosím předpisy specifické pro danou zemi. Testováno na čistotu a kvalitu.



Dávkování

Pro získání optimálního množství životaschopných kvasinkových buněk doporučujeme přidat 20 - 60 g Oenoferm® C2 na 100 l substrátu. To zajišťuje rychlý nástup fermentace a dominanci nad divokými mikroorganismy. V závislosti na nutriční situaci doporučujeme používat kvasinkové živiny z rodin Vitamon® a VitaFerm®. Vyplatí se přidat stejné množství kvasinkového aktivátoru VitaDrive® během fáze rehydratace kvasinek, aby se kvasinky otevřely v rané fázi.

Fermentace cideru, hroznového moštu	20 g/100 L
Vysoce gravitační základ jablečného moštu	20 g/100 L
Silně zředěný koncentrát jablečné šťávy (> 50 % obsah šťávy)	30 g/100 L
Média z nedostatku (např. glukózový sirup plus voda)	40 - 60 g/100 L
Čerstvé kvasinky pro množení	40 g/t kaše

Skladování

Vakuově baleno. Uchovávejte v chladu a suchu. Balení, která byla otevřena, by měla být těsně uzavřena a spotřebována do 2-3 dnů.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Zde uvedená aplikační doporučení popisují zamýšlené použití produktu jako pomocné látky nebo přísady jako součást správné výrobní praxe. Pouze tato aplikace může vést k potravinové bezpečnosti konečného produktu. Vezměte prosím na vědomí: Naše technické produktové letáky vycházejí z našich současných znalostí a zkušeností. Musí být chápány pouze jako obecné informace o našich produktech. Vzhledem k nelehkosti zacházení s přírodními produkty a možnému předchozímu ošetření nemůžeme přijmout žádnou odpovědnost. Každý uživatel musí zajistit soulad se všemi národními zákony a předpisy pro používání našich produktů. Veškeré údaje jsou proto poskytovány bez jakékoli záruky. Veškeré informace se mohou změnit bez předchozího upozornění. Platí naše všeobecné obchodní podmínky, viz www.erbsloeh.com.
Verze 004 - 02/2022 FK - vytištěno 15.02.2022