



POPIS VÝROBKU

Oenoferm® Müller-Thurgau je speciální odrůdová kvasinka *Saccharomyces cerevisiae*, která upevňuje zejména jemné odrůdově typické muškátové tóny Müller-Thurgau. Cílem je vytváření moderních svěžích vín Müller-Thurgau.

Povolený podle současných platných zákonů a nařízení EU. Testován odbornou laboratoří na čistotu a kvalitu.

F3- Erbslöh produkční proces kvasinek- Fit pro fermentaci (Fit for Fermentation)

Cenné a uznávané kvasinkové kmeny Erbslöh-Oenoferm® se při výrobě během produkčního procesu F3 fy. Erbslöh staly mnohem silnějšími. Pro množení kvasinek se používají propagační média bohaté na minerály a posilující vitamíny. Kvasinky kvasí spolehlivě také při stresových situacích až do úplného konečného prokvašení.

PRODUKT A ÚČINEK

Vína z odrůdy Müller-Thurgau, která se uvádí na trh také pod synonymem Rivaner, se těší rostoucímu oživení. Požadavky na chuťové schéma jsou moderní, elegantní a svěží vína, s jemně kořenitými muškátovými tóny a znatelnými citrusovými a hruškovými aromaty. Podle těchto hledisek se prováděl výběr této kultury kvasinek. Oenoferm® Müller-Thurgau upevňuje, konzumenty požadovaný typ, vyrovnaná a sensoricky intenzivní vína Müller-Thurgau.

Příznivá teplota kvašení pro kvasný průběh a sensoriku: 16 - 19 °C. Tolerance alkoholu: 13,5 % objem.

DÁVKOVÁNÍ

Přidání 20 – 30 g Oenoferm® Müller-Thurgau na 100 l vyprodukuje optimální množství životaschopných kvasinkových buněk na ml moštu. Tato vysoká hustota buněk garantuje okamžitý začátek kvasného procesu a dominanci nad divokou kulturou kvasinek.

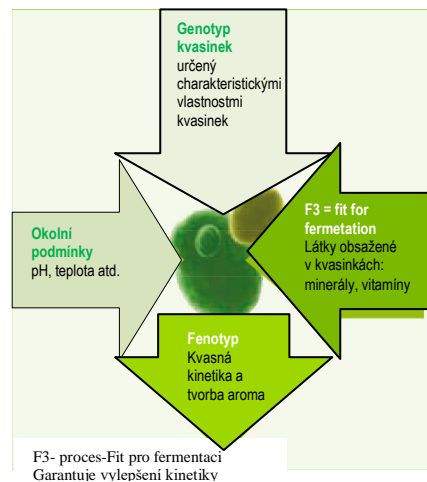
POUŽITÍ

Rehydratace Oenoferm® Müller-Thurgau se provádí v cca 10násobném množství vlažné směsi moštu a vody v poměru 1:1 (37 – 42 °C). Oenoferm® Müller-Thurgau pomalu promíchat a nechat 20 minut bobtnat. Kvasinková suspenze se pak přidá za míchání do celé nádrže. Rozdíl teplot mezi teplou kvasinkovou suspenzí a chladným moštem by neměl činit víc jak 8 °C. Jinak může dojít k takzvanému tepelnému šoku kvasinek a mnoho kvasinkových buněk se poškodí.

Aby kvasinky včas zesílily do své vitality, přidá se do rehydrované suspenze po cca. 10 minutách biologický aktivátor kvasinek a výživa kvasinek VitaDrive® F3 ve stejném množství jako kvasinky. Na počátku kvasného procesu zkontrolovat teplotu, aby se kvasný proces držel na potřebné úrovni.

SKLADOVÁNÍ

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



Čistá sušená kultura kvasinek pro moderní a elegantní Müller-Thurgau (Rivaner) – víno s jemnými muškátovými tóny