



POPIS VÝROBKU

Oenoferm® PinoType je *Saccharomyces cerevisiae* kmen 99/3, selektovaný HBLA a Spolkovým úřadem pro víno a ovoce Klosterneuburg. Oenoferm® PinoType se prokazuje jako vynikající burgundská kvasinka, která zdůrazní odrůdově typický, moderní profil burgundských odrůd a jim podobných.

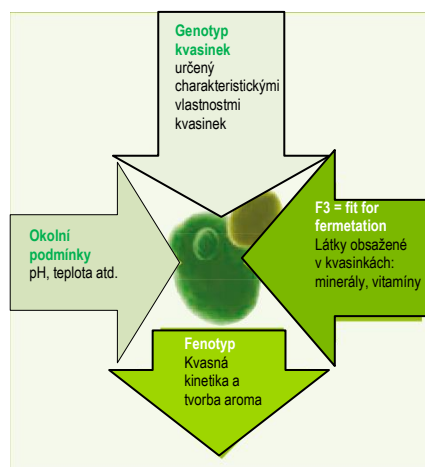
Povolený podle současných platných zákonů a nařízení EU. Testován odbornou laboratoří na čistotu a kvalitu.

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

Oenoferm® PinoType byl speciálně vybrán pro prokvašení všech burgundských odrůd a jim podobných, které se ampelograficky sotva od sebe odlišují. Pomocí Oenoferm® PinoType může být vytvořen senzorický požadavek na úspěšná burgundská vína, jak je uvedeno v tabulce. Oenoferm® PinoType vyniká zvýšenou tvorbou ovocných esterů a glycerinu. U červených vín navíc dobrou stálostí barvy. Oenoferm® PinoType se velmi dobře hodí pro sur-lies a nabízí dobré podmínky pro následné úspěšné BOK. Oenoferm® PinoType projevuje po kvašení obzvláště rychlé samočištění, a proto je možné brzy lahvovat.



F3- proces-Fit pro fermentaci
Garantuje vylepšení kinetiky kvašení

**Burgundské
kvasinky pro
moderní burgundská
vína**

Rulandské modré	Rulandské bílé	Rulandské šedé
Ovocné – jemně kořeněné	Aromaticky ovocné, jemné	Květinové
Minerální	Krémově lahodné	Minerální
Aroma bobulového ovoce	Oříškový podtón	Lehké-živé-štíhlé
Třešňové aroma	Bylinně kořeněné	Jemně ořechové
Oříškové - krémové	Mladistvě svěží	Nasládlé-kořeněné, lahodné

Příznivá teplota kvašení pro kvasný průběh a sensoriku: 18 - 22 °C. Tolerance alkoholu: 15% objem.

DÁVKOVÁNÍ

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

Naše návody k použití výrobků a doporučení k ošetření jsou založeny na nynějším stavu našich zkušeností. Protože nám ve většině případů není znám předchozí způsob ošetření a protože by mohlo dojít k nesprávné aplikaci při zpracování (nebo ošetřování) přírodních produktů, jsou tato doporučení jen všeobecné povahy a slouží jako rada uživatelům. Bez zvláštního písemného prohlášení z naší strany, které by se týkalo konkrétního problému, nemají tyto všeobecné pokyny žádnou právní závaznost ani záruku. Veškeré informace odpovídají nynějším právním předpisům EU.

POUŽITÍ

Rehydratace Oenoferm® PinoType se provádí v cca 10násobném množství vlažné směsi moštu a vody v poměru 1:1 (37 – 42 °C). Oenoferm® PinoType 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.