



2/B
Oenoferm[®]
Rosé

POPIS VÝROBKU

Oenoferm[®] Rosé je speciálně selektovaná, čistá, sušená kultura kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* pro přípravu rosé vín, Weißherbst nebo Blanc de Noir. Důležitým kritériem selekce byl rychlý začátek kvašení a schopnost studeného rozkvašení. Právě při výrobě ovocnějších vín je rychlý začátek kvašení obzvláště důležitý. Tímto se potlačí cizí organismy v látkové výměně a množení.

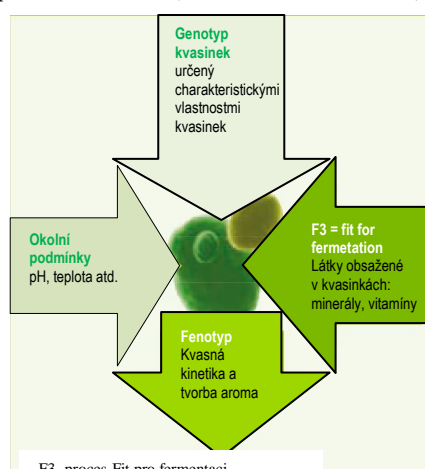
Povolený podle současných platných zákonů a nařízení EU. Testován odbornou laboratoří na čistotu a kvalitu.

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

Cenné a uznávané kvasinkové kmény 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[®] Rosé se používá k prokvašení moštů s cílem vytváření ovocných, lehce stravitelných vín rosé, Weißherbst nebo Blanc de Noir. Výroba lehkých, ovocných, čistých vín je často velmi obtížná. Mikrobiálně zatížený sběr není vzácností. Teplotou rmutů nebo moštů nemůže být mikrobiologická aktivita vyloučena. Jen díky rychlému začátku kvašení, jako je s velmi aktivní sušenou čistou kulturou kvasinek Oenoferm[®] Rosé, může být zabráněno tvorbě nežádoucích chuťových a pachových tónů díky cizím organismům. Charakteristikou vín, která byla prokvašena Oenoferm[®] Rosé, jsou ovocné tóny ovoce, sladkých květů a medu s úžasnou komplexností. Oenoferm[®] Rosé může mít sklon k pozvolnému dokvašení. Díky cílenému zastavení kvašení se může ovocno-bobulový typ ještě zesílit. Příznivá teplota kvašení pro kvasný průběh a sensoriku: 17 - 22 °C. Tolerance alkoholu: 13,5 % objem.



F3- proces-Fit pro fermentaci
Garantuje vylepšení kinetiky kvašení

**Kvasinky pro růžová
vína, selektivně
ovlivňují perlivě
osvěžující typ rosé**

DÁVKOVÁNÍ

Přidání 20 – 35 g Oenoferm[®] Rosé 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[®] Rosé se provádí v cca 10 násobném množství vlažné směsi moštu a vody v poměru 1:1 (37 – 42 °C). Oenoferm[®] Rosé pomalu promíchat a nechat 20 minut bobtnat. Kvasinková suspenze se pak přidá za míchání do celé nádrže. Rozdíl teplot mezi teplotou 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.