



2/B
Oenoferm®
Structure

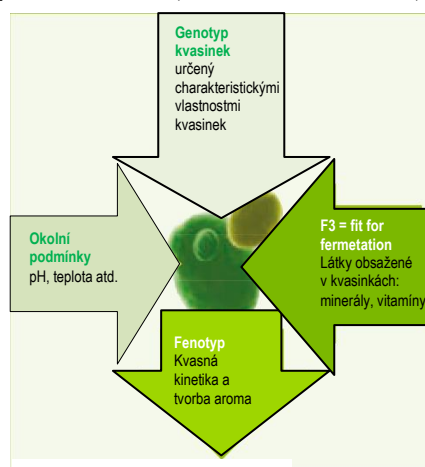
POPIS VÝROBKU

Oenoferm® Structure je speciální, sušená, čistá kultura kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* k produkci červených vín s vysokou hustotou taninu. Podporuje uvolnění barvy a významné taniny obsažené v bobulích.

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.



F3- proces-Fit pro fermentaci
Garantuje vylepšení kinetiky kvašení

**Kvasinky pro plná a
barevně intenzivní
červená vína
podporující
strukturu a tanin**

PRODUKT A ÚČINEK

Oenoferm® Structure je obzvláště vhodný k výrobě silných a taninově pevných červených vín. Přitom vznikající taninová struktura nepůsobí rušivě, ale je harmonicky zapojena do chuťové struktury. Taniny podporují strukturu červených vín a plně se uplatňuje třešňové, bobulové a ořechové aroma. Po alkoholovém kvašení se snadno zahajuje požadované biologické odbourání kyselin s BioStart® kulturou.

Příznivá teplota kvašení pro kvasný průběh a sensoriku: 18 - 28 °C. Tolerance alkoholu: 15 % objem.

DÁVKOVÁNÍ

Přidání 20 – 30 g Oenoferm® Structure 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.

POUŽITÍ

Rehydratace Oenoferm® Structure se provádí v cca 10 násobném množství vlažné směsi moštu a vody v poměru 1:1 (37 – 42 °C). Oenoferm® Structure 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 chladu a suchu. Otevřená balení ihned opět těsně uzavřít a v průběhu 2-3 dnů spotřebovat.

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 uživateli. 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.