



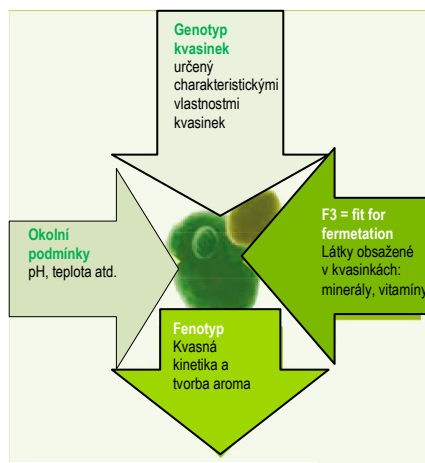
2/A
Oenoferm®
Terra

POPIS VÝROBKU

Oenoferm® Terra je kvasinkový kmen, selektovaný z divoké kultury *Saccharomyces cerevisiae* var. bayanus, který nemění charakter terroir vín, nýbrž ho uvolňuje a podporuje. Současně je zajištěn jistý kvasný výkon až do konce, bez vytváření nežádoucích, vedlejších produktů kvašení. 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

PRODUKT A ÚČINEK

Oenoferm® Terra se používá pro spontání kvašení, ale se spolehlivým kvasným průběhem. Autentická vína mohou být takto vinifikována. Vybraný divoký, kvasinkový kmen Oenoferm® Terra prokvaší jak bílé tak také červené mošty resp. rmuty neutrálně a jistě. Hroznům vlastní, primární aroma zůstává spolehlivě zachováno a nebude překryto nežádoucími vedlejšími produkty kvašení. Terroir vlastnosti, které jsou ovlivněny polohou, půdními poměry, mikroklimatem, topografií, způsobem obdělávání vinohradu a v neposlední řadě také rukopisem oenologa, se podpoří. I přes spontání kvašení nevznikají žádné nepříjemné, překrývající vedlejší tóny, které by mohly čistotu těchto vín negativně ovlivnit. Začátek kvašení je velmi plynulý a kvašení probíhá bez komplikací až do dosažení úplného konečného stupně prokvašení.

Příznivá teplota kvašení pro kvasný průběh a senzoriku: Bílé mošty: 17 - 22 °C, červené mošty/rmuty 22 - 28 °C. Tolerance alkoholu: 14 % objem.

Kvasinky pro podporu terroir charakteru při neutrální a jisté kvasné kynetice.

DÁVKOVÁNÍ

Přidání 20 – 30 g Oenoferm® Terra 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® Terra se provádí v cca 10 násobném množství vlažné směsi moštu a vody v poměru 1:1 (37 – 42 °C). Oenoferm® Terra 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 dní 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 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.