

## POPIS VÝROBKU

Oenoferm<sup>®</sup> X-thiol je hybrid kvasinek bez GMO z vlastní selekce. Pomocí fúze protoplastů byly zdokonaleny pozitivní vlastnosti dvou různých kmenů *Saccharomyces cerevisiae*.

Toto je důležité:

- Silně kvasící kmeny *Bayanus*, tolerantní na alkohol.
- Tvorba komplexního aroma kvašení se svěžím ovocným buketem (červený grapefruit a černý rybíz).
- Zesílená produkce aroma zralého ovoce (jako marakuja).

Oenoferm<sup>®</sup> X-thiol má nízký nárok na výživu a vytváří málo SO<sub>2</sub>.

Tyto kvasinky se přednostně doporučují do bílých vín na odrůdy Sauvignon blanc, Scheurebe, Verdejo, Ryzlink, Veltlínské zelené, Manseng a Colombard. Dále se výborně hodí ke zvýšení zralého exotického výrazu rosé vín.

Teplota kvašení	< 15 °C	18 – 22 °C
Aromatika	styl „chladného podnebí“	zvýšení ovocné thiolové aromatiky 4MMP, 3-MH zejména A3MH

**Hybridní  
kvasinka  
tolerantní na  
alkohol pro  
exotické aroma**

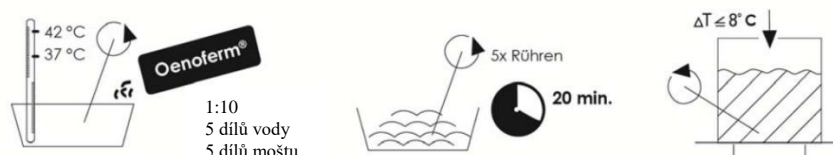
Povoleno podle současných platných zákonů a nařízení EU. Testováno odbornou laboratoří na čistotu a kvalitu.

## F3 – produkční proces kvasinek Erbslöh – Fit for Fermentation (fit pro fermentaci)

Kmeny kvasinek Oenoferm<sup>®</sup> jsou obohacovány minerály a vitamíny již při výrobě v rámci procesu Erbslöh F3. To zajišťuje kvasinkám jisté kvašení také za stresových situací až do úplného prokvašení. Aromatika vín bude čistější a výraznější.

## DÁVKOVÁNÍ

Doporučujeme 20 – 40 g Oenoferm<sup>®</sup> X-thiol na 100 l moštu, aby se dosáhlo optimálního množství životaschopných kvasinkových buněk. To zajistí dobrý start kvasného procesu a dominanci nad divokou vedlejší kulturou kvasinek.



Je vhodné použít při rehydrataci kvasinek biologický aktivátor kvasinek VitaDrive<sup>®</sup> F3 ve stejném množství jaké je množství kvasinek, aby kvasinky dodatečně a včas posílily svou vitalitu. Podle stavu výživy v moštu doporučujeme použít výživu kvasinek řady Vitamon<sup>®</sup> nebo VitaFerm<sup>®</sup>.

## SKLADOVÁNÍ

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