



## POPIS VÝROBKU

Oenoferm® X-treme je hybrid kvasinek bez GMO z vlastní selekce, vyrobený pomocí fúze protoplastů dvou různých kmenů kvasinek *Saccharomyces cerevisiae*.

Oenoferm® X-treme spojuje pozitivní vlastnosti dvou kmenů:

1. Kmen Bayanus - mimořádně silně kvasící, tolerantní na chlad.
2. Kmen podporující univerzální stylistiku aroma ve směru minerality, s dobře zahrnutými ovocně- květinovými, kořenitými komponenty.

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

Oenoferm® X-treme má stabilizované vlastnosti na kyseliny a může zpomalit biologické odbourání kyselin.

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

Označení Oenoferm® X-treme bylo vybráno, protože hybridní kvasinky umožňují velmi vysoký kvasný výkon také za chladných teplot během kvašení. „X-treme“ aromatika: velmi intenzivní vůně podpořená kořenito – svěžími tóny. Díky studenému prokvašení se upevní vytvořené aroma. Na patře kvasinky podpoří charakter moderních vín s minerálními náznaky. Svěží, odrůdové ovoce se aromaticky upevní díky „X-trémnímu“ kořenitému charakteru. Aroma je v nose i na patře intenzivní.

Oenoferm® X-treme se používá přednostně pro bílé burgundské odrůdy (Rulandské bílé, Rulandské šedé, Chardonnay), u ryzlinků, sylvánů a Sauvignonu blanc. Oenoferm® X-treme je vhodný také pro klasický, ovocný Ryzlink vlašský, Veltlínské zelené a muškáty.

### DÁVKOVÁNÍ

Přidání 20 – 30 g Oenoferm® X-treme 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

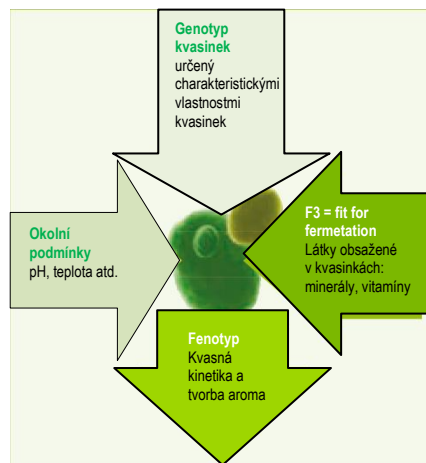
Rehydratace Oenoferm® X-treme se provádí v cca 10násobném množství vlažné směsi moštu a vody v poměru 1:1 (37 – 42 °C). Oenoferm® X-treme pomalu promíchat a nechat 20 minut bobtnat. Během míchání se pak kvasinková suspenze do celé nádrže. Rozdíl teplot mezi teplou kvasinkovou suspenzí a chladným moštem 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 opět těsně uzavřít a během 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.



F3- proces-Fit pro fermentaci  
Garantuje vylepšení kinetiky kvašení

**Silně kvasící  
hybrid kvasinek  
pro X-trémní  
aromatiku  
s kořeněným,  
ovocným  
charakterem**