



2/B
Oenoferm®
Zweigelt

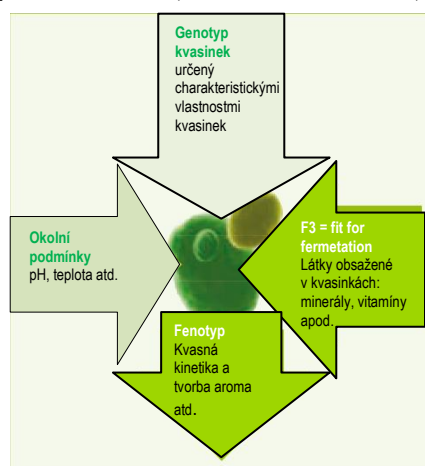
POPIS VÝROBKU

Oenoferm® Zweigelt je vybraná suchá čistá kultura kvasinek, vyšlechtěná z kvasinkového kmene Vyšší spolkové školy a spolkového ústavu pro vinařství a ovocnářství Klosterneuburg. Kmen LW 415-58 rodu *Saccharomyces cerevisiae* byl selektován pro specifické odrůdové prokvašení hroznů odrůdy Zweigelt, aby se dosáhlo úplných sensorických vlastností ovoce a typického charakteru odrůdy.

Povoleno podle současných platných zákonů a nařízení EU. Testováno 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 bohatá 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® Zweigelt byl vybrán s cílem optimálního prokvašení odrůdy Zweigelt nebo jiných červených hroznů. Jsou produkovány čisté tóny a odrůdově typická vína. Aromatický rozsah dosahuje ovocných až bohatých vín na substance, s charakteristickým višňovo-třešňovým aroma. Vína jsou podle výchozího materiálu hroznů vhodná na mladá, veselá vína s různými aromaty

peckového ovoce, nebo také k přípravě cuvée nebo k ležení ve dřevě pro tvorbu silných, plných vín s bohatým tělem. Oenoferm® Zweigelt vybízí k biologickému odbourání kyselin.

Příznivé teploty kvašení pro průběh kvašení a sensoriku:

- pro ovocná zweigeltová vína 25-28 °C
- pro silná a plně tělnatá červená vína 28-32 °C

Tolerance alkoholu: 14,5 % objem.

DÁVKOVÁNÍ

Přidáním 20-30 g Oenoferm® Zweigelt na 100 l moštu se vyprodukuje optimální množství životaschopných buněk kvasinek na ml moštu. Tato vysoká hustota buněk zaručuje okamžité zahájení kvasného procesu převahou nad divokou kulturou kvasinek.

POUŽITÍ

Rehydratace Oenoferm® Zweigelt se provádí v cca 10násobném množství vlažné směsi moštu a vody 1:1 (37-42 °C). Oenoferm® Zweigelt pomalu promíchat a nechat 20 minut bobtnat. Poté kvasinkovou suspenzi přidat za stálého míchání do celé nádrže. Rozdíl teplot mezi teplou suspenzí kvasinek a chladným moštem nesmí být vyšší než 8 °C. Jinak může dojít k tzv. šoku kvasinek a mnoho buněk bude poškozeno.

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.

**Kvasinky na červená
vína pro odrůdově
typické prokvašení
hroznů Zweigeltrebe**