



2/A Oenoferm® Klosterneuburg

POPIS VÝROBKU

Oenoferm® Klosterneuburg je vybraná sušená čistá kultura kvasinek, vyšlechtěná z kvasinkového kmene kvasinkové propagační stanice HBLA a BA pro víno a ovoce v Klosterneuburgu. *Saccharomyces cerevisiae*, kmen LW 415-58 svědčí na základě vysokého počtu živých buněk o optimálních kvasných vlastnostech: rychlý začátek kvašení, dobré dokvašení do konce i u moštů vysokou hustotou, přitom s malou možností tvorby pěny při plynulém prokvašení. Organoleptická kvalita takto vyrobených vín je přesvědčivá.

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

Oenoferm® Klosterneuburg byl vybrán s cílem optimálního prokvašení právě u vysoce jakostních vín. S touto sušenou čistou kulturou kvasinek se dosáhne čistých tónů vín s malou možností obsahovat vedlejší produkty kvašení. Prokvašení je úplné a čisté. Oenoferm® Klosterneuburg vykazuje brzkou autolýzu kvasinek, proto se velmi dobře hodí pro sur-lies. Vznikají odrůdově typická vína se silnějšími, kořenitě-orechovými tóny stejně jako se zralými ovocnými aromaty. Tato vína se prezentují plně. Oenoferm® Klosterneuburg působí podpůrně na biologické odbourání kyselin s BioStart®.

Příznivá teplota kvašení pro kvasný průběh a senzoriku: 17 - 22 °C. Tolerance alkoholu: 14 % objem.

DÁVKOVÁNÍ

Přidání 20 – 30 g Oenoferm® Klosterneuburg 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.

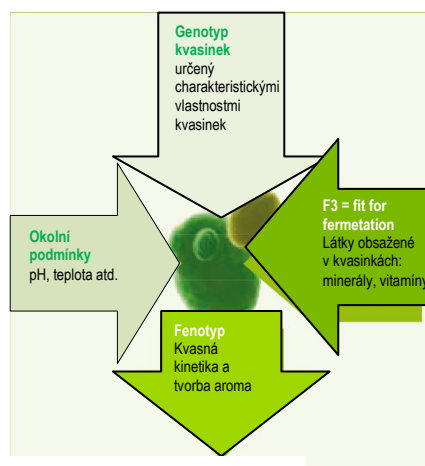
POUŽITÍ

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



F3- proces-Fit pro fermentaci
Garantuje vylepšení kinetikv kvašení

Čistá sušená kultura kvasinek, ideální pro prokvašení odrůdově typických, vysoce jakostních vín.