



POPIS VÝROBKU

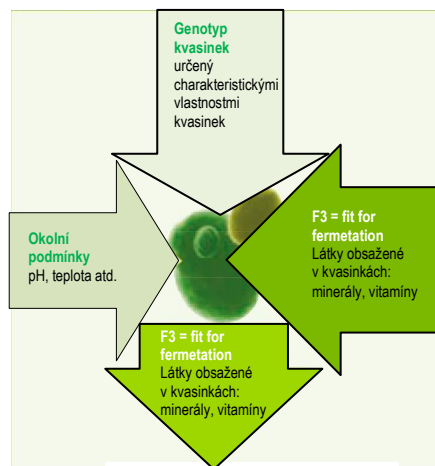
Oenoferm® wild & pure je divoká kvasinka z vlastní selekce kmenu *Torulaspora delbrückii* (dříve *Saccharomyces rosei*). Jedná se o vlastní kmen HR23 firmy Erbslöh. Oenoferm® wild & pure umožňuje zřetelnou pozitivní změnu stylistiky vína. Mohou tak být prokvašena jak bílá tak i červená vína, která jsou ve své struktuře podstatně krémová a dlouho trvanlivá, dovedená k příjemnému pocitu na patře i v ústech. Povolený podle současných platných zákonů a nařízení EU. Testován odbornou laboratoří na čistotu a kvalitu.

2/A

**Oenoferm®
wild & pure**

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

Organoleptické vlastnosti aroma jsou utvářeny díky zvýšeným monoterpenům, zvýšenou tvorbou ovocných esterů, stejně tak i trvalým žlutomasým ovocem. A toho se nedá dosáhnout čistým prokvašením se *Saccharomyces cerevisiae*. Oenoferm® wild & pure se vyznačuje jedinečným kvasným potenciálem: plynulé rozkvašení, jisté kvašení. Běžně dokváší do konce, na 12 % objem., také bez zaočkování další čistou kulturou. Tím má oenolog poprvé možnost vinifikovat vína divokými kvasinkami. Má-li být vytvořen rozmanitý styl vín s obsahem alkoholu nad 12% objem., může se dodatečně prokvášet vinnými kvasinkami jako „druhoukolovými“. „Divoké“ kvasinky zcela rozvinou charakter. Jako obzvláště kompatibilní se osvědčily kvasinky Oenoferm®- Oenoferm® Terra, Oenoferm® Klosterneuburg a Oenoferm® PinoType. Také v kombinaci s Oenoferm® Freddo a Oenoferm® Bio se vytváří vynikající vína. Oenoferm® wild & pure vytváří pouze malé množství SO₂, acetaldehydu a těkavých kyselin. Proto je Oenoferm® wild & pure také obzvláště vhodný pro následnou nebo souběžnou JMF. Vzhledem k vynikající osmotické toleranci je Oenoferm® wild & pure také dobře použitelný pro značně extraktivní i botrytické mošty.

DÁVKOVÁNÍ

20-30 g/100 l pro všechna použití (1-3).

**„divoký“
v charakteru,
s komplexní
aromatikou a
jedinečným
potenciálem
kvašení**

POUŽITÍ

1. Přímé zaočkování při prokvašení do 12 % objem.

S Oenoferm® wild & pure se zachází jako s klasickými vinnými kvasinkami. V tomto případě se kvasiny rehydrují v cca 10násobném množství vlažné směsi mošt/voda v poměru 1:1 (37-42 °C). Vzhledem k obsahu výživy v mošttech se může použít aktivátor VitaDrive®, pokud je mošt nedostatečně zásoben. Rehydrovanou suspenzi lze přidat do moštu, pokud není teplotní rozdíl mezi suspenzí a moštem větší jak 8 °C. Optimální teplota kvašení je 17 °C.

2. Souběžné zaočkování

Při použití s jinými vinnými kvasinkami. I přes srovnatelnou rehydrataci obou kvasinek jednotlivě připravit a aplikovat jako 1. případě. Podle kinetiky kvašení klasických vinných kvasinek se tím zkrotí „divoký“ charakter a dosáhne se tak přes 12 % objem. alkoholu.

3. Postupné zaočkování

Rehydratace jako v 1 a 2. případě, ovšem zde se přidají klasické vinné kvasinky později. Pro výrobu červených vín se doporučují přidat po 48 hodinách. Při fermentaci bílých vín by se mělo zaočkování provést až po 96 hodinách.

SKLADOVÁNÍ

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