

POPIS VÝROBKU

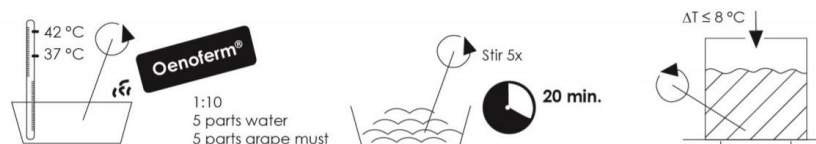
Rizlinky z oblasti Rheingau si vysloužili celosvětový respekt již koncem 19. století. Kromě jedinečných klimatických podmínek, byla vždy zásadním prvkem jejich úspěchu přirozená mikroflóra zdejších vinic, která zásadním způsobem ovlivňuje ráz zdejších Rieslingů dodnes. Ve spolupráci s Hochschule Geisenheim byly ze zdejších vinic izolovány místní domorodé kvasinky. Oenoferm Rheingau byly získány z velkého množství divokých kmenů, pro jejich jedinečné vlastnosti. Silná schopnost exprese aromatických sloučenin je zejména jednou z vlastností stojících za zmínku. Kvasinky jsou vhodné především k vinifikaci prémiových bílých vín.

Kvasinky jsou vhodné především k vinifikaci prémiových bílých vín.

Teplota fermentace	16 – 22 °C
Aroma	příjemný ráz zralého ovoce
Doporučené odrůdy	Ryzlink Rýnský, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Rulandské bílé Nutné zvážit přidavek dusíkaté výživy v závislosti na ročníku a předchozím laboratorním testům.
Charakteristika	<ul style="list-style-type: none"> • Rychlý nástup fermentace s dobrou fermentační kinetikou • Snáší alkohol do hodnoty 14,5 % obj. • Střední nároky na dusíkatou výživu

DÁVKOVÁNÍ

Doporučená dávka se pohybuje mezi 20 – 40 g/hl moštu aby bylo zajištěno dostatečné množství životaschopných buněk, které zajistí rychlý nástup fermentace.

**POUŽITÍ**

Během rehydratace doporučuje do kvásku aplikovat stejné množství kvasinkového aktivátoru VitaDrive F3.

SKLADOVÁNÍ

Vakuově baleno. Skladujte na suchém chladném místě. Po otevření znovu těsně uzavřít, spotřebovat do 3 dnů.