



Oenoferm® Color

Kvasinky pre plné, intenzívne červené vína

Popis výrobku:

Oenoferm® Color F3 sú špeciálne selektované kvasinky modrých odrôd kmeňa *Saccharomyces cerevisiae* (var. *bayanus*). Pri selekcii bol kladený dôraz na extrakciu farbiva a jeho stabilizáciu pri prekvášaní rmutu a muštu z modrých odrôd. To je dosiahnuté enzýmom vytvoreným kvasinkou pre lepšiu extrakciu antokyanov. Výsledkom sú charakteristické červené vína s vysokým obsahom tanínov, dobrým potenciálom zrenia a vynikajúcim telom. Prípravok je v súlade s nariadením Európskej komisie č. 934/2019. Čistota a kvalita prípravku sú overené špecializovanými laboratóriami.

Teplota kvasenia	18 – 28 °C
Aróma	- Elegantné arómy zrelého ovocia až po korenisté, orieškové a pražené vône.
Charakteristika	- Kvasná kinetika: Rýchla - Stabilná a intenzívna farba - Tolerancia na alkohol: Vysoká, až do 16 % pri dostatku výživy - Zvýšená tvorba glycerolu pri vyšších teplotách pri kvasení - Požiadavky na výživu: Štandardné - Následná jablčno-mliečna fermentácia: Neutrálny vplyv
Odporúčané odrody	- Dornfelder, Burgundské (Rulandské) modré, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Frankovka modrá, Svätovavrinské, Zweigeltrebe
Tip	- Pre vína na dlhé zrenie - Najmä pre vína vyzrievané v sudoch

Dávkovanie: 20-40 g/hl



Na získanie optimálneho množstva životaschopných buniek kvasiniek odporúčame pridať 20 - 40 g Oenoferm® Color na 100 l muštu. Toto zabezpečuje rýchly nástup fermentácie a dominanciu nad voľne žijúcimi mikroorganizmami. V rehydratačnom postupe je zmysluplné použiť biologický kvasinkový aktivátor VitaDrive® v rovnakom množstve ako je množstvo kvasiniek s cieľom posilniť kvasinky v ranom štádiu ich života. V závislosti od výživovej situácie muštov a rmutov odporúčame použiť kvasinkové výživy z druhov Vitamon® alebo VitaFerm®.

Skladovanie: V chlade a suchu. Okamžite opätovne uzavrite otvorené balenia a do 2 - 3 dní spotrebujte.