



Oenoferm® Merlot F3

Enologické kvasinky na zvýraznenie odrodového charakteru vín Merlot

Popis výrobku:

Kvasinky **Oenoferm® Merlot F3** posilňujú komplexnosť typických aróm pre Merlot. Charakter po bobuľovom ovocí ako sú čierne ríbezle, maliny a čerešne sa môžu naplno rozvinúť. Do harmonického chuťového obrazca Merlotu sa môže veľmi dobre zakomponovať aj slivkový charakter. Vína sú okrúhle, plné a výrazné.

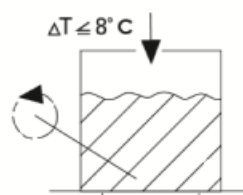
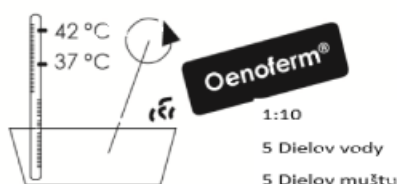
Povolené podľa aktuálnych zákonov a predpisov platných v rámci EU. Čistota a kvalita sú overené špecializovanými laboratóriami.

Teplota kvasenia	22 – 32 °C
Aróma	- Ríbezle a maliny
Charakteristika	- <i>Saccharomyces cerevisiae</i> - Nástup kvasenia: rýchly - Kvasná kinetika: rýchla a rovnomerná - Tolerancia na alkohol: až do 16 % pri dostatku výživy - Tvorba vedľajších produktov kvasenia: veľmi nízka - Tvorba glycerolu: 5-7 g/l - Požiadavky na výživu: nízke - Následná jablčno-mliečna fermentácia: ľahká
Odporúčané odrody	- Merlot

F3-Erbslöh proces výroby kvasiniek - Fit for Fermentation

Osvedčené a uznávané Erbslöh- Oenoferm® kmene kvasiniek boli vo výrobe kvasiniek procesom F3 ešte posilnené. Pre rast a regeneráciu kvasiniek je nové médium bohaté na vitamíny a minerálne látky. To sú všetko potrebné látky v procese fázy rozmnožovania na získanie optimálnej hustoty kvasiniek, v stresových situáciách a aj vo fáze konečného kvasenia. Aróma vína je potom charakteristická pre odrodu a čistá.

Dávkovanie: 20-40 g/hl



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 kvasinkovej výživy z druhov Vitamon® alebo VitaFerm®.

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

pre[®]inarov.sk

ERBSLÖH

Náš návod na použitie výrobku a naše doporučenie k ošetrovaniu sú založené na momentálnom stave našich skúseností. Pre to, že nám vo väčšine prípadov nie je známy predchádzajúci spôsob ošetrovania, a touto neznalosťou by mohlo prísť k nesprávnej aplikácii výrobku pri spracovaní / alebo ošetrovaní /, sú tieto doporučenia iba všeobecnej povahy a slúžia ako rada užívateľovi. Bez zvláštného písomného prehlásenia z našej strany, ktoré by sa týkalo konkrétneho problému, nemajú tieto všeobecné pokyny žiadnu právnu záväznosť ani záruku. Všetky informácie zodpovedajú súčasným právnym predpisom EU.