

2/A

Oenoferm® Bio
selekce v Klingelbergu

KOMENTÁŘ PRODUKTU

Oenoferm® Bio jsou rozmnožené, vysušené čisté kvasinky vyrobené za podmínek biologické certifikace. Použité rozmnožovací médium pochází z certifikovaného biologického pěstování. Rozmnožení, sušení a balení kvasinek podléhá důsledné kontrole podle nařízení EWG) Nr. 2092/9. Použitý kmen kvasinek zdůrazňuje charakteristické vlastnosti odrůdy hroznů, polohu vinohradu a kvalitu půdy bez ovlivnění samotného typu vína. Tyto kvasinky byly selektovány jako „Saccharomyces cerevisiae izolát Klingelberg“ od dr.Seibicke z vinohradu Markgrafen Bádensko na zámku Staufenberg.

Povolený podle Nařízení a směrnic EU. Testován odbornou laboratoří na čistotu a kvalitu

CÍL POUŽITÍ

Cílené prokvašení a zdůraznění odrůdy a povahy vín podle ustanovení integrovaných, biologických a biodynamických vinařství

PRODUKT A ÚČINEK

Příprava vín z biologických hroznů vyžaduje zvláštní pečlivost nejen ve vinohradě, ale také v celém sklepním hospodářství. Kvašení přitom zaujímá zvláštní klíčové postavení. Zvláštní požadavek u očkovaných kvasinek byl kladen na jistotu během kvašení, minimální tvorbu vedlejších produktů na neutrální chuť a vůni. S ohledem na tyto požadavky se provedla selekce a výběr kvasinkové kultury Oenoferm® Bio. Příznivá teplota kvašení je 16 – 22 °C u bílých a rosé vín, u červených mezi 20 – 26 °C.

DÁVKOVÁNÍ

Běžně doporučené dávkování činí 15 g Oenoferm® Bio /100 l moštu. Na začátku kvašení při teplotě pod 15 °C u sběrů poškozených Botrytis a u moštů s vyšší cukernatostí by mělo být dávkování zvýšeno na 20 – 25 g/100 l moštu.

POUŽITÍ

Rehydratace Oenoferm® Bio se provádí v cca 10násobném množství směsi moštu a vody 1:1, při teplotě 35 – 37 °C. Oenoferm® Bio pomalu promícháme a necháme 20 – 30 minut bobnat. Kvasinkovou suspenzi, která z pravidla lehce pění, za stálého míchání přidáme do celého objemu. Aby se zabránilo poškození buněk kvasinkovým šokem, nesmí být rozdíl teplot mezi vlažnou suspenzí a chladným moštem více jak 8 °C. Proto je nutné u chladných moštů dodržet pomalé přizpůsobení teplot mezi kvasinkovou suspenzí a nádrží. Pro zvýšení kvasinkové vitality je vhodné po cca 10 minutách rehydratace přidat přírodní kvasinkový mobilizátor a výživu VitaDrive®. Přitom musí být použito stejné množství VitaDrive® jako kvasinek. VitaDrive® včas kvasinky posílí důležitými aminokyselinami, mikroelementy a vitamíny. Tím se podpoří množení kvasinek, zvýší se aktivita buněk a stoupne odolnost. Výsledkem budou kromě úplného prokvašení, požadované čisté tóny. Tvorba sirky se zredukuje. Je třeba zajistit odpovídající zásobení kvasinek živinami. Po zahájení kvasného procesu je vhodné pravidelně kontrolovat teplotu a kvašení, aby byl proces udržován na patřičné úrovni

SKLADOVÁNÍ

Vakuově baleno. Prosím, skladujte v chladnu a suchu. Po otevření ihned těsně uzavřete a spotřebujte během 2 – 3 dní.

**Čisté sušené kvasinky,
certifikované
za podmínek BIO,
pro vína z integrované
biologické a
biodynamické
produkce**