



**2/B**  
**Oenoferm®**  
**Color**

## POPIS VÝROBKU

Oenoferm® Color je speciálně vybraná, čistá, sušená, kultura kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*. Při výběru byl kladen zvláštní důraz na extrakci barvy a její stabilizaci. Oenoferm® Color disponuje enzymatickým systémem, který optimálně uvolňuje antokyany vázané ve slupce hroznů.

Povolený podle současných platných zákonů a nařízení EU. Testován odbornou laboratoří na čistotu a kvalitu.

### 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.

## PRODUKT A ÚČINEK

Oenoferm® Color se nejlépe hodí pro vytváření barevně stabilního, ovocně pevného charakteru červených vín. Na základě vlastností tohoto kvasinkového kmene se získá díky extrakci barvy vysoce barevné víno s peckovým aroma, které je typické pro červené víno. Dodatečně jsou poznatelné vegetativní nuance.

Oenoferm® Color se také velmi dobře hodí pro

mošty z ohřátého rmutu. Vína prokvašená s Oenoferm® Color jsou rovněž vhodná na červená vína pro delší ležení, která budou zřít ve velkých dubových sudech nebo barrique sudech.

Příznivá teplota kvašení pro kvasný průběh a sensoriku: 18 – 28 °C. Tolerance alkoholu: 15 % objem.

## DÁVKOVÁNÍ

Přidání 20 – 30 g Oenoferm® Color vyprodukuje optimální množství životaschopných kvasinkových buněk na ml moštu. Tato vysoká hustota buněk garantuje okamžitý začátek kvasného procesu a dominaci nad divokou kulturou kvasinek.

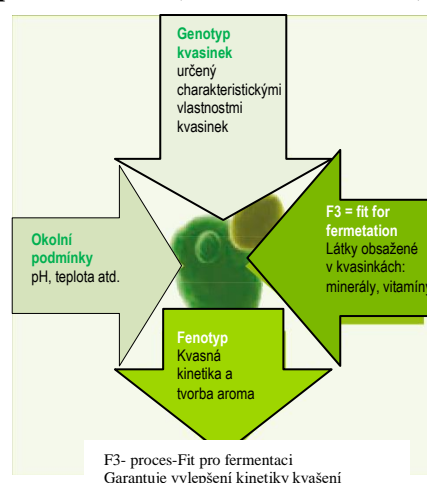
## POUŽITÍ

Rehydratace Oenoferm® Color se provádí v cca 10násobném množství vlažné směsi moštu a vody v poměru 1:1 (37 – 42 °C). Oenoferm® Color pomalu promíchat a nechat 20 minut bobtnat. Kvasinková suspenze se pak přidá za míchání do celé nádrže. Rozdíl teplot mezi teplou kvasinkovou suspenzí a chladným moštem by neměl činit víc jak 8 °C. Jinak může dojít k takzvanému tepelnému šoku kvasinek a mnoho kvasinkových buněk se poškodí.

Aby kvasinky včas zesílily do své vitality, přidá se do rehydrované suspenze po cca. 10 minutách biologický aktivátor kvasinek a výživa kvasinek VitaDrive® F3 ve stejném množství jako kvasinky. Na počátku kvasného procesu zkontrolovat teplotu, aby se kvasný proces držel na potřebné úrovni.

## SKLADOVÁNÍ

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



**Kvasinky červených  
vín, selektované pro  
barevně stabilní,  
pevně ovocný  
charakter**