



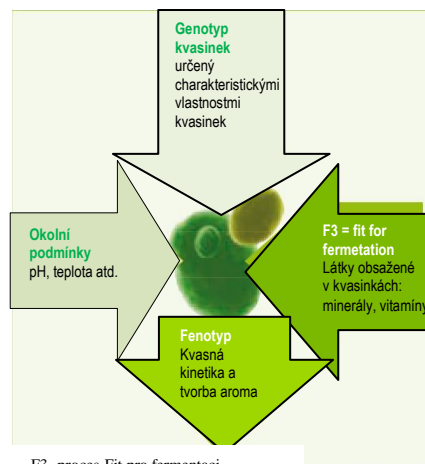
**2/A**  
**Oenoferm®**  
**Freddo**

## POPIS VÝROBKU

Oenoferm® Freddo je speciální selektovaný kvasinkový kmen *Saccharomyces cerevisiae* var. bayanus pro zaočkování studených moštů již od 10 °C. Také je vhodný i pro řízené studené kvašení, které je šetrné k aroma (cca 13 °C do cca 17 °C). U tohoto kvasinkového kmene LW 317-30 byl kladen zvláštní důraz na vysoký stupeň prokvašení navzdory nízké teplotě kvašení. Degustace potvrdily výrazný ovocný charakter Oenoferm® Freddo. 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.



F3- proces-Fit pro fermentaci  
Garantuje vylepšení kinetiky kvašení

## PRODUKT A ÚČINEK

Oenoferm® Freddo se používá k prokvašení moštů za nízkých teplot, které je šetrné k aroma, stejně jako k zaočkování studených moštů. Neustálou selekcí v chladných médiích se izolovala čistá, sušená kultura kvasinek Oenoferm® Freddo.

S touto kvasinkou je možné dosáhnout řízeného rozkvašení také ve studených moštích. Oenoferm® Freddo podporuje citrusové a grapefruitové tóny, stejně jako aromatické tóny jablek, broskví a vůni růží z hroznového resp. moštového potenciálu. Vína se po prokvašení prezentují aromaticky vyváženě s velmi pěknou svěžestí a zejména hravostí. Samozřejmě může být Oenoferm® Freddo použit také při vyšších teplotách kvašení. Průběh kvašení je plynulý a jistý. Oenoferm® Freddo vykazuje nízký sklon k sirce a vyznačuje se velmi malou pěnivostí během kvašení. Oenoferm® Freddo má brzdicí účinek na biologický rozklad kyselin.

Příznivá teplota kvašení pro kvasný průběh a sensoriku: 13 - 17 °C. Tolerance alkoholu: 15 % objem.

## DÁVKOVÁNÍ

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

## POUŽITÍ

Rehydratace Oenoferm® Freddo se provádí v cca 10násobném množství vlažné směsi moštu a vody v poměru 1:1 (37 – 42 °C). Oenoferm® Freddo 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.

Naše návody k použití výrobků a doporučení k ošetření jsou založeny na nynějším stavu našich zkušeností. Protože nám ve většině případů není znám předchozí způsob ošetření a protože by mohlo dojít k nesprávné aplikaci při zpracování (nebo ošetřování) přírodních produktů, jsou tato doporučení jen všeobecné povahy a slouží jako rada uživatelům. Bez zvláštního písemného prohlášení z naší strany, které by se týkalo konkrétního problému, nemají tyto všeobecné pokyny žádnou právní závaznost ani záruku. Veškeré informace odpovídají nynějším právním předpisům EU.

**Kvasinky bílých vín  
pro aroma  
podporující chladné  
kvašení**