



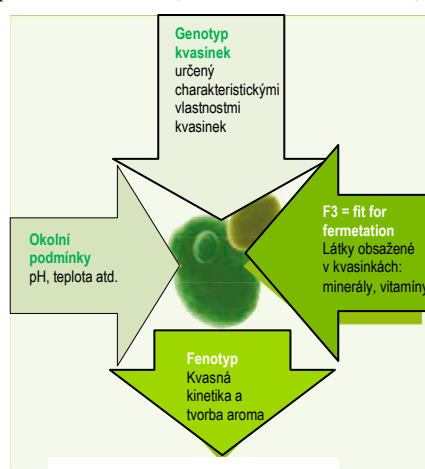
2/A
Oenoferm®
InterDry

POPIS VÝROBKU

Oenoferm® InterDry je sušená čistá kultura kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*, která se obzvláště dobře hodí pro vína, u kterých je zastavením kvašení zachován moštu vlastní zbytkový cukr. Obsah acetaldehydu je zřetelně nízký, než u srovnatelných kvasinkových kmenů. Oenoferm® InterDry je kvasinková kultura s tvorbou vloček, která vykazuje na konci procesu kvašení, zřetelněji vytváření sedimentu. Povoleno 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

**Kvasinky bílých vín
pro autentický,
mezinárodní typ vín
s rozmanitými
komponenty ovoce.**

PRODUKT A ÚČINEK

Oenoferm® InterDry produkuje vysokou sestavu buketních a chuťových hodnot, které častokrát vytvoří požadovaný, typický charakter ovocnějších vín. Jedná se o nejvyšší požadované hodnoty selekce kvasinek, kdy uživatel chce pozitivní a jasnější příspěvek kvasinkové kultury do senzorky. Zejména jsou zvýrazněny vůně květů a kořenité aroma zralého ovoce.

S Oenoferm® InterDry může být připraven mezinárodní typ vína s rozmanitými komponenty ovoce. Snadné zastavení kvašení je možné, pokud je požadováno.

Příznivá teplota kvašení pro kvasný průběh a senzorku: 18 - 22 °C. Tolerance alkoholu: 13 % objem.

DÁVKOVÁNÍ

Přidání 25 – 35 g Oenoferm® InterDry na 100 l 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® InterDry se provádí v cca 10násobném množství vlažné směsi moštu a vody v poměru 1:1 (37 – 42 °C). Oenoferm® InterDry 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.