



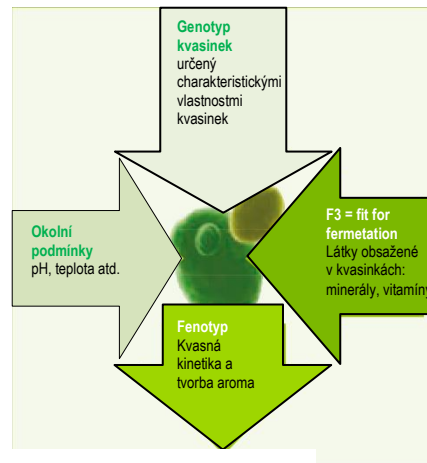
**2/A**  
**Oenoferm®**  
**Riesling**

### POPIS VÝROBKU

Oenoferm® Riesling je *Saccharomyces cerevisiae* kmen D68/73. Oenoferm® Riesling upevňuje vynikajícím způsobem aromatický charakter jemných ryzlinkových vín. 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

### PRODUKT A ÚČINEK

Selekce kvasinek Oenoferm® Riesling byla cíleně provedena pro prokvašení ryzlinkových moštů. Chladné kvašení při teplotě mezi 17 a 19 °C podporuje tvorbu aroma směrem k ovocnějším broskvovým tónům. V rozsahu kvašení od 19 – 22 °C se zvláště zvyrazní exotické aroma. Při vyšším obsahu alkoholu, proti ukončení kvašení, se zvýší teplota na 20 - 22 °C. Je – li požadován přírodní zbytkový cukr, může být kvašení zastaveno snížením teploty, filtrací a sřením. Oenoferm® Riesling může mít sklon k pění. Oenoferm® Riesling je ideálně vhodný k prokvašení ovocně lehkých až po vysoce jakostní ryzlinková vína. Příznivá teplota kvašení pro kvasný průběh a sensoriku: 17 - 22 °C. Tolerance alkoholu: 13,5 % objem.

Je – li požadován přírodní zbytkový cukr, může být kvašení zastaveno snížením teploty, filtrací a sřením. Oenoferm® Riesling může mít sklon k pění. Oenoferm® Riesling je ideálně vhodný k prokvašení ovocně lehkých až po vysoce jakostní ryzlinková vína.

Příznivá teplota kvašení pro kvasný průběh a sensoriku: 17 - 22 °C. Tolerance alkoholu: 13,5 % objem.

### DÁVKOVÁNÍ

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

**Čistá sušená kultura kvasinek pro odrůdově typická ryzlinková vína s profilem**