



**2/B**  
**Oenoferm®**  
**Rouge**

## POPIS VÝROBKU

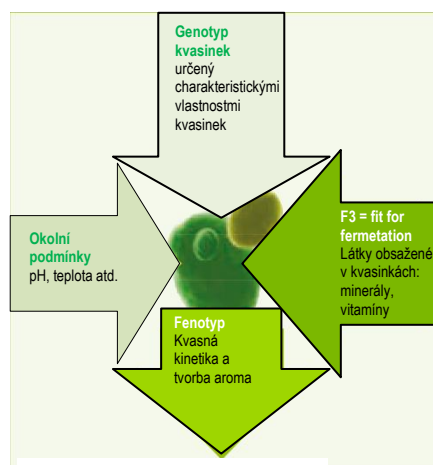
Oenoferm® Rouge je speciální selekcí osvědčený Oenoferm® Klosterneuburg. Jedná se o kvasinkový kmen LW 317-29 kvasinkového rodu *Saccharomyces cerevisiae*, kde byl při selekci kladen zvláštní důraz na šetrnost k barvě a udržení barvy při prokvašení červených rmutů a moštů. Povoleno podle současných platných zákonů a nařízení EU. Testováno 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® Rouge podporuje aromatikou červených bobulí, rybízu a třešní. Oenoferm® Rouge je velmi vhodný pro ovocně pevný typ červených vín, s potenciálem zrání. Oenoferm® Rouge byl speciálně selektován pro šetrnost a zachování barvy při přípravě červených vín. Cílené množení a šetrné sušení dovoluje mimo jiné nepatrné nahromadění barviv na buněčných stěnách. Oenoferm® Rouge je optimální v těchto bodech: rychlejší rozkvašení, úplně prokvašení, vyšší snášenlivost alkoholu a malá pěnivost. Po alkoholovém kvašení se snadno zahajuje požadované biologické odbourání kyselin s BioStart® kulturou. Příznivá teplota kvašení pro kvasný průběh a senzorku: 18 - 28 °C. Tolerance alkoholu: 14,5 % objem.



F3- proces-Fit pro fermentaci  
Garantuje vylepšení kinetiky kvašení

**Vynikající kvasinky pro aromatický, ovocný typ červených vín. Podporuje aroma rybízu a červených bobulí.**

## DÁVKOVÁNÍ

Přidání 20 – 30 g Oenoferm® Rouge 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® Rouge se provádí v cca 10 násobném množství vlažné směsi moštu a vody v poměru 1:1 (37 – 42 °C). Oenoferm® Rouge pomalu promíchat a nechat 20 minut bobtnat. Kvasinková suspenze se pak přidá za míchání do celé nádrže. Rozdíl teplot mezi teplotou 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 chladu a suchu. Otevřená balení ihned opět těsně uzavřít a v průběhu 2-3 dnů spotřebovat.