



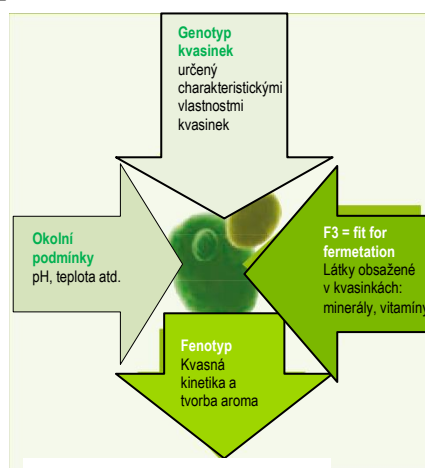
2/A
Oenoferm®
Tipico

POPIS VÝROBKU

Oenoferm® Tipico je kvasinkový kmen *Saccharomyces cerevisiae*, který odhaluje zralou aromatikou hroznů. Zejména u odrůd Ryzlink, Müller-Thurgau, Kerner a Sylvánské. 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® Tipico se vyznačuje svým zvláště širokým spektrem aromat. Odrůdově typický charakter se uvolní u odrůd Ryzlink, Müller-Thurgau, Kerner a Sylvánské. Právě tak u vyšších kvalitativních stupňů se zesílí vytváření primárních a sekundárních aromat. Oenoferm® Tipico podporuje odrůdově zralé aroma exotického ovoce a meruněk. Vytváří se krémová a na nuance bohatá vína. Příznivá teplota kvašení pro kvasný průběh a sensoriku: 18 – 22 °C. Tolerance alkoholu: 13,5 % objem.

DÁVKOVÁNÍ

Přidání 20 – 30 g Oenoferm® Tipico 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® Tipico se provádí v cca 10 násobném množství vlažné směsi moštu a vody v poměru 1:1 (37 – 42 °C). Oenoferm® Veltliner 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 chladu a suchu. Otevřená balení ihned opět těsně uzavřít a v průběhu 2-3 dnů spotřebovat.

**Kvasinky pro
klasický typ bílých
vín, především
Ryzlink, Müller-
Thurgau, Kerner**