



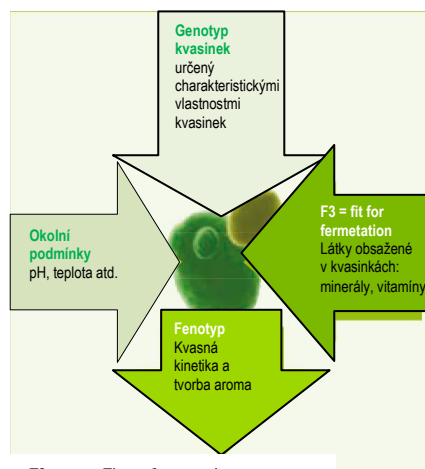
**2/A**  
**Oenoferm®**  
**Veltliner**

## POPIS VÝROBKU

Oenoferm® Veltliner je speciálně vybraná čistá kultura kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* pro zaočkování moštů Veltlinského zeleného. Oenoferm® Veltliner má zvláštní schopnost podpořit ovocné, pepřovitě-kořenité aroma Veltlinského zeleného. Oenoferm® Veltliner dosahuje úplného prokvašení také při regulaci teploty kvašení. 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 bohatá 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

Charakter Oenoferm® Veltliner spočívá na zesílení svěžích ovocných aromatických komponentů Veltlinského zeleného, přičemž se posílí speciální kořenité nuance. To vede k elegantnímu chuťovému prožitku svěže ovocného Veltlinského zeleného. Oenoferm® Veltliner se může použít pro terroir vína. Podporuje a vytěžuje vždy specifické a pro terroir typické komponenty aroma.

Vína se po prokvašení prezentují vyváženě, aromaticky s velmi příjemnou svěžestí. Oenoferm® Veltliner je kmen tolerantní na teplotu, který se skvěle hodí jak pro řízené kvašení, které je šetrné k aroma, tak rovněž pro vyšší teploty kvašení. Vliv na možné biologické odbourání kyselin je spíše brzdící. Vhodná teplota kvašení pro kvasný průběh a senzoriку: 14 – 17 °C. Tolerance alkoholu: 15 % objem.

## DÁVKOVÁNÍ

Přidání 20 – 30 g Oenoferm® Veltliner 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® Veltliner 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 bílá vína, k podpoření ovocného, pepřovitě-kořenitého aroma Veltlinského zeleného.**