



**2/A**  
**Oenoferm®**  
**Bouquet**

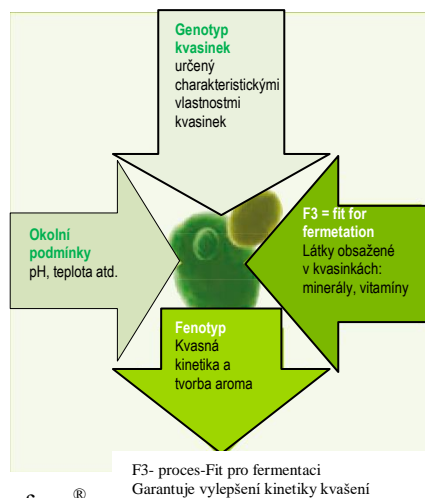
### POPIS VÝROBKU

Oenoferm® Bouquet je čistá, sušená kultura kvasinek, která je známá pro svůj aromatický charakter. Díky speciálním enzymatickým vlastnostem se uvolňují hroznům vlastní aromatické komponenty.

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.



### PRODUKT A ÚČINEK

Oenoferm® Bouquet produkuje vysoký podíl takzvaných „ovocných látek a esterů“

a přispívá tím k rozmanité struktuře aromatu a chuti. Příznivé je přitom i cílené prokvašení. Exotické ovocné komponenty, bobule a sladká vůně květů s velkým tělem a plností jsou typické pro vína prokvašená s Oenoferm®

Bouquet. Navíc se mohou dobře maskovat cizí aromy. Oenoferm® Bouquet se ideálně hodí také pro cuvée vín.

Příznivá teplota kvašení pro kvasný průběh a senzorku: 16 - 20 °C. Tolerance alkoholu: 15 % objem.

### DÁVKOVÁNÍ

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

**Kvasinky bílých vín  
pro rozvinutí  
oživujících, svěžích  
aromat**