

# 1/A

## Oenoferm® MProtect

### POPIS VÝROBKU

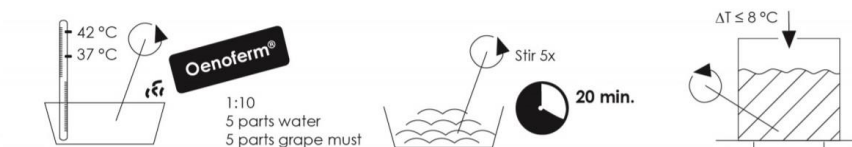
Produkt obsahuje divoké nesacharomycétní glukofilní kvasinky rodu *Metschnikowia pulcherrima*. Jejich primární funkcí není produkce alkoholu, ale osídlení prostředí a vytlačení nežádoucích apikulátních kvasinek a bakterií před tím, než dojde k dostatečnému namnožení *Saccharomycet* a jejich následné dominanci. To má za následek možné snížení přídavek SO<sub>2</sub> na rmut, z důvodu ochrany proti rozvoji nežádoucí mikroflóry a zároveň také eliminuje s nimi spojenou produkci těkavých kyselin a jiných nežádoucích metabolitů. *Metschnikowia pulcherrima* může být součástí přirozené mikroflóry nacházející se na hroznech i dalším ovoci. Nejvyšší účinnosti je dosaženo nejrychlejší možnou inokulací..

**Kvasinky s nízkou  
tvorbou SO<sub>2</sub>, vhodné  
pro bílá i červená vína**

Teplota fermentace	5 - 15 °C
Aroma	Výroba bílých i červených vín
Doporučené odrůdy	Pro všechna bílá i červená vína
Charakteristika	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nízká produkce SO<sub>2</sub></li><li>• Tolerance alkoholu až 6%</li></ul>

### DÁVKOVÁNÍ

Doporučená dávka odpovídá 5 – 15 g na 100 kg rmutu (100 litrů moštu).



### POUŽITÍ

Rehydrataci kvasinek provádějte v kapalině (směsi moštu a vody), aby bylo dosaženo optimálního rozptýlení, o teplotě max. 30 °C. Přípravek je také možné aplikovat přímo, bez předchozí rehydratace. Následná inokulace čistou kulturou by měla následovat po 24 hodinách od přidání Oenoferm®MProtect. Dodržujte fermentační protokol pro jednotlivé kmeny vybraných kvasinek. Jako vhodné pro následnou fermentaci jsou zejména Oenoferm®Icône a Oenoferm®Color pro výrobu červených vín a Oenoferm®X-Treme a Oenoferm®X-Thiol pro produkci bílých vín.

### SKLADOVÁNÍ

Minimální doba trvanlivosti je 24 měsíců. Vakuově baleno. Skladujte na chladném, suchém místě. Po otevření znovu těsně uzavřít a spotřebovat nejpozději do 3 dnů.