

Vyno mielės Oenoferm® X-thiol (sausos)



Sausos vynu mielės Oenoferm® X-thiol

gamintojo puslapis

39,88 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-1043.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 500 g, 100 g

Dozavimas:: 20-40 g/100 l mentalo.

Rekomenduojama temperatūra:: 37-42 ° C

Prekės aprašymas:

Sausos vynu mielės Oenoferm® X-thiol – egzotiškam aromatui ir šiuolaikiškam stiliui

– tai aukštos kokybės **hibridinės sausos vynu mielės**, sukurtos pasitelkiant **protoplastų sintezę**, siekiant apjungti dviejų *Saccharomyces cerevisiae* padermių privalumus. Šias mieles sukūrė **Erbslöh Geisenheim** su tikslu padėti vyno gamintojams kurti **modernų, vaisišką, aromatingą baltąjį ir rožinį vyną**, išsiskiriantį **švariu ir išraiškingu thioliniu profiliu**.

BeGMO-neutrali technologija, orientuota į profesionalų vyno aromato valdymą – idealiai tinka rinkai, kuri ieško išskirtinio šviežumo, greipfrutų, juodųjų serbentų ar egzotinių vaisių natų.

Mielės Sausos Pagrindinės savybės

- **Fermentacijos temperatūra:** 15–22 °C (idealiai – „cool climate“ sąlygomis)
- **Alkoholio tolerancija:** aukšta – dėl Bayanus padermės įtakos
- **Aromatinis profilis:** ryškus thiolinis – *cassis* (juodieji serbentai), greipfrutai, pasifloros, 4-MMP, 3-MH, 3-MHA
- **Fermentacijos pobūdis:** stiprus, stabilus, greitas startas
- **Papildomas poveikis:** natūralių vaisinių kvapų išryškėjimas ir subtilus rūgštingumo balansas
- **SO₂ ir H₂S susidarymas:** itin mažas – švarus galutinis rezultatas

- **Maistinių medžiagų poreikis:** mažas–vidutinis

Sausos vyno mielės Oenoferm® X-thiol kur naudojamos?

Puikiai tinka:

- **Sauvignon Blanc** – kai siekiama išryškinti tropinių vaisių natą ir žolėtą foną
- **Scheurebe, Riesling, Grüner Veltliner** – subalansuotam „cool climate“ stiliui
- **Pinot šeimos veislėms**, kai norima subtilumo ir šviežumo
- **Muskat veislėms** – sustiprinti vynuogių aromatinę ekspresiją
- **Rožiniams vynams** – norint išlaikyti vaisinę struktūrą ir egzotišką kvapą

Šios mielės ypač tinka tiems gamintojams, kurie nori rinkai pasiūlyti **modernaus stiliaus, labai aromatingus baltuosius ar rožinius vynus**.

Kaip naudoti?

1. Dozavimas:

- 20–40 g/100 l misos – priklausomai nuo sulčių sąlygų ir norimo aromatinio profilio

2. Rehidratuoti:

- 5 dalių vanduo, 1 dalis mielių – vandens temperatūra 37–42 °C

aktyvatorius tai pagreitina procesą

- Maišyti ir palikti 20 min.

3. Aktyvavimas:

- Rekomenduojama įmaišyti **VitaDrive® F3** (toku pačiu kiekiu) rehidratuojant

4. Papildomi mitybos produktai:

- Naudoti kartu su **Vitamon®**, **VitaFerm®**, priklausomai nuo misos azoto kiekio

5. Fermentacijos eiga:

- Palaikyti reikiamą temperatūros kontrolę (18–22 °C) norint išsaugoti thiolinius junginius

Sandėliavimas

- **Pakuotė:** vakuumuota, 500 g
- **Laikymo sąlygos:** sausoje, vėsioje vietoje

- **Atidarius:** sandariai uždaryti ir sunaudoti per 2–3 dienas
- **Galiojimo laikas:** nurodytas ant pakuotės

Kodėl rinktis Oenoferm® X-thiol?

- ✓ **Galingas thiolinių aromatų sustiprinimas** (cassis, greipfrutas, pasifloros)
- ✓ **Puikiai tinka moderniam baltųjų ir rožinių vynu stiliui**
- ✓ **Tinka “cool climate” fermentacijai** – elegantiškas rūgštingumas, subtilus skonis
- ✓ **Labai švarus skonis** – mažas sieros ir H₂S išsiskyrimas
- ✓ **Sertifikuota, laboratorijoje testuota, be GMO**
- ✓ **Puikus derinys su kitais Erbslöh aktyvatoriais:** VitaDrive®, Vitamon®, VitaFerm®

Leidžiama naudoti pagal šiuo metu galiojančius ES įstatymus ir reglamentus. Grynumas ir kokybė yra įrodyta specializuotose laboratorijose.

Saugojimas

Vakuomo pakuotė. Laikyti sausoje, vėsioje vietoje. Pradarytą pakuotę sandariai uždaryti ir sunaudoti per 2-3 paras.

Nuotraukų galerija:

Oenoferm® X-thiol

Sausos vyno mielės
egzotiškam aromatui



15–22 °C
fermentacija



Thioliniai vaisiniai
aromatai



Mažas SO₂ / H₂S
susidarymas



„Cool climate“
fermentacijai