

# Vyno mielės Oenoferm® X-thiol (sausos)



Sausos vynu mielės Oenoferm® X-thiol

*Prekė su nuolaida - galiojimas iki 2025 12 10*

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
- **SO<sub>2</sub> ir H<sub>2</sub>S 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 vynu**.

### 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 H<sub>2</sub>S 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 SO<sub>2</sub> / H<sub>2</sub>S  
susidarymas



„Cool climate“  
fermentacijai