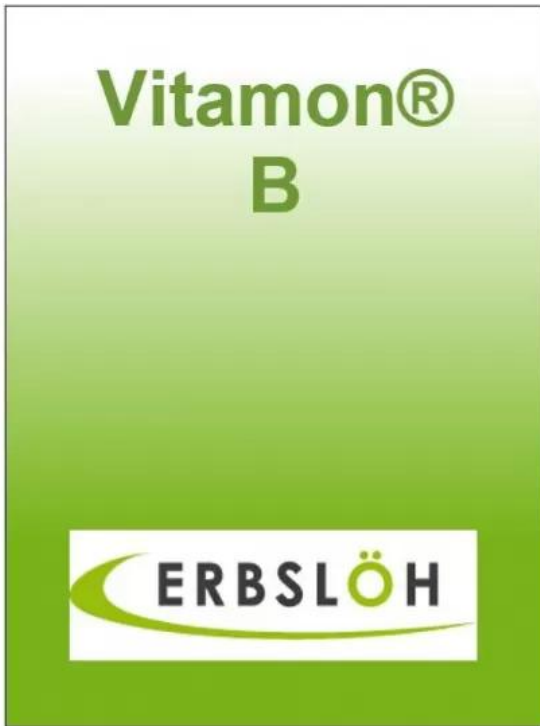


## Maistinė medžiaga Vitamon B Erbsloh



**Vitamon® B – natūrali maistinė medžiaga mielėms su tiaminu ir inaktyvuotomis mielėmis**

Grynas vitaminas B1, Skatina mielių dalijimąsi, palaiko aktyvų fermentacijos procesą.

gamintojo puslapis

**150,14 € su PVM**

Prekės kodas: 3.202-246.99

**Prekės galimos pakuotės ar tipai:**

Pakuotė: 100 g, 1 kg

Sudėtyje:: vitamino B1 (tiamino) sandėliuojama druska

Pritaikymas:: Skatina mielių dalijimąsi, palaiko aktyvų fermentacijos procesą

Dozavimas:: Leistina maksimali dozė 65 mg/100 l

Įpakavimas:: 2 tabletės arba 100 g

fermentacijos potencialas:: Vitiminai mielėms

### Prekės aprašymas:

Maistinė medžiaga Vitamon B Erbsloh

– tai aukštos kokybės, **natūrali mielių maistinė medžiaga**, sukurta padėti užtikrinti sklandžią alkoholio fermentaciją, sustiprinti mielių gyvybingumą ir išvengti nemalonių kvapų susidarymo (pvz., sieros junginių). Tai idealus pasirinkimas tiek profesionaliems vyndariams, tiek smulkiesiems gamintojams, siekiantiems **švaraus aromato ir tolygaus fermentacijos profilio**.

Produktas gaminamas **Erbsloh Geisenheim** – žinomo fermentacijos technologijų lyderio Vokietijoje – pagal griežtus kokybės reikalavimus.

### Sudėtis ir veikimas

Maistinė medžiaga Vitamon sudėtyje yra:

- **Inaktyvuotos mielės** – natūralus aminorūgščių, vitaminų ir lipidų šaltinis. Padeda palaikyti mielių gyvybingumą ir fermentacinių procesų stabilumą.

- **Tiaminas (vitaminas B1)** – būtinas fermentacinei medžiagų apykaitai. Padeda išvengti sieringų kvapų (H<sub>2</sub>S), stabilizuoja fermentacijos eigą.
- **Mineralinės druskos** – aprūpina mieles mikroelementais, reikalingais augimui ir cukraus perdirbimui.

Skirtingai nei cheminiai azoto šaltiniai, **Vitamon® B veikia švelniai**, bet ilgalaikiai – užtikrina mielių fermentacijos eigą, net kai misoje trūksta natūralių maisto medžiagų.

?? Kuo naudingas Maistinė medžiaga Vitamon fermentacijai?

- ✓? Sumažina sieringų kvapų riziką (H<sub>2</sub>S)
- ✓? Skatina tolygų mielių dauginimąsi
- ✓? Pagerina aromatinių junginių išsiskyrimą
- ✓? Padeda atnaujinti sulėtėjusią fermentaciją
- ✓? Tinka visų tipų vynams – baltam, rožiniam ir raudonam
- ✓? Puikiai dera su kitomis **Erbsloh** maistinėmis medžiagomis (pvz., **Vitamon® A**, **VitaFerm® Ultra**)

?? Naudojimas ir dozavimas

**Dozė** priklauso nuo žaliavos pobūdžio ir mielių poreikių:

- **Standartinė dozė:** 20–40 g / 100 L misos
- **Kritinėse sąlygose** (mažas azoto kiekis, silpna fermentacija): iki 60 g / 100 L

**Naudojimo instrukcija:**

1. Dozė praskiedžiama nedideliu kiekiu vandens ar misos.
2. Įmaišoma į fermentacijos talpą **fermentacijos pradžioje** arba prieš galimą sustojimą.
3. Netinka naudoti mielių rehidratacijos metu.

?? Laikymo sąlygos

- Laikyti **vėsioje ir sausoje vietoje**
- Atidarius – sandariai **uždaryti**
- Saugoti nuo tiesioginės šviesos ir drėgmės – produktas yra higroskopiškas

?? Kada naudoti Maistinė medžiaga Vitamon?

- Jei misa pasižymi **mažu azoto kiekiu**

- Jei pastebima **fermentacijos sulėtėjimo rizika**
- Norint pagerinti **kvapo švarumą** ir vaisiškumą
- Kai naudojami **stresui jautrios mielės** ar fermentuojama žemoje temperatūroje

Maistinė medžiaga Vitamon B - tai subalansuotas sprendimas siekiantiems išvengti fermentacijos komplikacijų ir užtikrinti nepriekaištingą vyno kokybę nuo pirmo fermentacijos žingsnio.

papildomiems klausimams

### Nuotraukų galerija:

