

Sausos vyno mielės Champ Erbslöh



Sausos vyno mielės Champ Erbslöh - tai *Saccharomyces cerevisiae* (bayanus porūšio) mielės, atrinktos Champagne regione, Prancūzijoje, skirtos putojančio vyno gamybai.

gamintojo puslapis

1,50 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-547.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 500 g, 100 g, 6 g

Sudėtyje:: *Saccharomyces cerevisiae* (bayanus porūšio) mielės, atrinktos Champagne regione, Prancūzijoje

Rekomenduojamos rūšys:: obuolių sidrui, putojančiam vynui

Pritaikymas:: skirtos putojančio vyno gamybai

Aromatas: riešutų

Dozavimas:: 20 - 40 g / 100l

fermentacijos potencialas:: Greitas ir reguliarus kintamumas

Rekomenduojama temperatūra:: 14-26 ° C

Alkoholio tolerancija:: iki 16%

Prekės aprašymas:

Oenoferm® Champ aktyvios sausos mielės – profesionaliai putojančio vyno ir sidro fermentacijai

Sausos vyno mielės **Oenoferm® Champ** – tai aukštos kokybės aktyvios mielės, specialiai sukurtos tradicinei butelinės fermentacijos (méthode champenoise) technologijai. Šios vokiečių firmos Erbsloh mielės puikiai tinka ne tik **aukštos kokybės putojančiam vynui**, bet ir **sidro gamybai**, kur reikalingas švarus, vaisiškas skonis bei tvirta, tolygi fermentacija. Kaip pasigaminti putojantį vyną

Pagrindinės savybės:

- **Mielių rūšis:** *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*, atrinkta Šampanės regione.

- **Fermentacijos temperatūra:** 14–26 °C.
- **Alkoholio toleravimas:** iki 16 % tūrio.
- **Fermentacijos eiga:** greita ir tolygi, su trumpu adaptacijos periodu.
- **Antrinių fermentacijos produktų susidarymas:** labai mažas – užtikrina švarų skonį.
- **Glicerolio susidarymas:** 5–7 g/l – suteikia gėrimui apvalumo.
- **Obuolių-rūgšties fermentacijos (MLF) slopinimas:** gali sulėtinti MLF eigą.

🔍 Skonio profilis:

Sausos vyno mielės **Oenoferm® Champ** mielės sukuria **subtilų, vaisišką skonį** su lengvais **brioche** ir riešutų niuansais. Jos leidžia pilnai atsiskleisti **vaisių aromatams** be pašalinių kvapų – puikiai tinka ir vynuogių, ir obuolių (sidro) fermentacijai.

✓ Tinka:

- Tradicinei butelinei fermentacijai (méthode champenoise)
- Aukštos kokybės putojančiam vynui
- Ilgam brandinimui ant mielių nuosėdų
- Visoms vynuogių veislėms
- Sidro ir putojančio sidro gamybai

🔍 Naudojimas:

- Rekomenduojama dozė: 20–40 g/100 l.
- Prieš naudojimą aktyvuoti 10 kartų didesniame kiekyje vandens ar sulčių, (~37-42 °C) palaikyti 20 minučių.
- Rekomenduojamas skirtumas tarp mielių ir misos ne didesnis nei 10 °C. O geriausia tokia pat temperatūra.
- Rekomenduojama naudoti kartu su vyno mielių aktyvatoriumi: aktyvatorius tai pagreitina procesą
- Laikyti vėsioje, sausoje vietoje. Atidarius sunaudoti per 2–3 dienas.

🔍 Pritaikymas:

- Tradicinė butelinė fermentacija (méthode champenoise)
- Aukštos kokybės vinas
- Natūralus sidras ir putojantis sidras
- Visų veislių vynuogės, obuoliai ir kiti vaisiai
- Kriaušės - nepakartojamo skonio peris (nepamirškite pektino fermentų)

Sausos vyno mielės suteiks jūsų putojančiam gėrimui nepakartojamus skonius ir galimybes!

Nuotraukų galerija:

