

Sausos vyno mielės Oenoferm F3 Erbslöh



Sausos vyno mielės baltam vynui, yra labai efektyvios visiems šviežio tono kokybiškiems vynams.

1,33 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-548.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 500 g, 100 g, 6 g

Sudėtyje:: LW 317-28. Saccharomyces cerevisiae rūšies mielių preparatas

Rekomenduojamos rūšys:: obuolių, rabarbarų, vynuogių baltam vynui

Pritaikymas:: misai ir maceracijai paruošti

Aromatas: pasižymi šviežumu su tendencingu skoniu

Dozavimas:: 20-30 g/100 l

Išpakavimas:: 100g ir 500g

fermentacijos potencialas:: siekiant palaikyti fermentacijos procesą aktyvų, rekomenduojama kontroliuoti temperatūrą.

Rekomenduojama temperatūra:: 16-22 ° C

Alkoholio tolerancija:: iki 14%

Putų susidarymas:: vidutinis

Naudotinas kartu su:: VitaDrive® F3

Prekės aprašymas:

Oenoferm® F3 yra atrinktų, sausų, Saccharomyces cerevisiae rūšies mielių, LW 317-28 veislės preparatas. Oenoferm® yra gyvybingas kamienas, kultivuojamas grynoje/švarioje kultūroje.

Preparatas leistinas pagal šiuo metu galiojančias naudojimo taisykles ir reglamentus. Grynumas ir kokybė įrodyti specializuotose laboratorijose.

F3-Erbslöh mielių gamybos procesas - tinkamas fermentacijai

Vertingų ir patvirtintų Erbslöh Oenoferm® mielių kamienų pritaikymas, padidino F3 mielių gamybos procesus. Mielių sklidimui palanki vitaminais ir mineralais praturtinta terpė. Taip pat ir stresinėse situacijose mielės geba atlikti fermentuotacijos procesą.

Pritaikymas

Oenoferm®F3 naudojamas vynuogių misai ir maceracijai paruošti, tam, kad vynas išlaikytų gerą aromatą ir tipišką veislei charakterį. Apdoroti vynai pasižymi šviežumu su tendencingu skoniu.

Palanki fermentacijai temperatūra: 16-22 ° C. Tolerancija alkoholiui: 14% tūrio.

Prekės ir poveikis

Oenoferm® skiedžiamas su dešimt kartų didesniu drungno vandens (37-42 ° C) kiekiu ir vynuogių misos mišiniu, kurie atitinka santykį 1: 1. Oenoferm® maišomas lėtai ir 20 min paliekamas brinkti. Tuomet, mielių suspensija dedama į naudojamą rezervuarą ir gerai išmaišoma. Temperatūrų skirtumas tarp paruoštų mielių ir misos į kurias bus dedamos mielės, turėtų būti ne didesnis kaip 8 ° C. Priešingu atveju, galimas šokas mielių ląstelėms ir tai gali sutrikdyti jų veiklą.

Patartina naudoti biologinį mielių aktyvatorių ir maistinių medžiagų šaltinį VitaDrive® F3. Jo naudoti tokį patį kiekį, kaip ir mielių, laikyti apie 10 min. Fermentacijos procesui prasidėjus ir siekiant palaikyti fermentacijos procesą aktyvų, rekomenduojama kontroliuoti temperatūrą.

Dozavimas

20-30 g Oenoferm® / 100 l vynuogių misos. Toks dozavimas užtikrina optimalų kiekį gyvybingų mielių ląstelių misoje bei reikiamą fermentacijos laipsnį.

Nuotraukų galerija:

