Sausos vyno mielės Oenoferm F3 Erbslöh

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

gamintojo puslapis

37,51 € 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
Įpakavimas:: 100g ir 500g
fermentacijos potencialas:: siekiant palaikyti fermentacijos procesą aktyvų, rekomendnuojama kontroliuoti temperatūrą.
Rekomanduojama temperatūra:: 16-22 ° C
Alkoholio tolerancija:: iki 14%
Putų susidarymas:: vidutinis
Naudotinas kartu su:: VitaDrive® F3

Prekės aprašymas:

Sausos vyno mielės Oenoferm® F3 – tai aukštos kokybės sausos vyno mielės, sukurtos **Erbslöh** specialistų specialiai vyno fermentacijai.
Šios mielės atrinktos dėl gebėjimo fermentuoti švariai, išryškinant vaisiškus aromatus, išlaikant natūralią vyno rūgštį bei užtikrinant patikimą fermentacijos procesą. **Oenoferm®** linija garsėja savo stabilumu ir gebėjimu užtikrinti aukštos kokybės rezultatus įvairių tipų vynuose.

Pagrindinės savybės

- **Švelni, tolygi fermentacija:** užtikrina sklandžią eigą be staigių procesų šuolių.
- **Plačios panaudojimo galimybės:** tinka baltųjų, rožinių ir šviesiųjų raudonųjų vynų gamybai.
- **Temperatūrų intervalas:** fermentacija vyksta optimaliai nuo 14 °C iki 28 °C.
- **Aromato profilis:** šviežias, vaisiškas, su aiškiai jaučiamomis obuolių, kriaušių, citrusinių vaisių natomis.
- **Alkoholio tolerancija:** iki 14,5 % tūrio.
- **Mažas pašalinių kvapų susidarymas:** minimalus SO_2 ir H_2S išsiskyrimas leidžia gaminti švarios aromatikos vynus.

Kur naudoti Oenoferm® F3 mieles?

- **Baltųjų vynų** fermentacijai – pabrėžiant vaisinius, gaivius skonius.
- **Rožinių vynų** gamybai – švelnių, subtilių aromatų išlaikymui.
- **Šviesiųjų raudonųjų vynų** fermentacijai – ieškant vaisiško profilio ir švarios struktūros.
- **Vaisių vynams** ir sidrams – siekiant subtiliai pabrėžti žaliavų natūralumą.

Šios mielės leidžia gaminti modernius, lengvus, vaisiškus vynus, kurie atitinka šiuolaikinius vartotojų lūkesčius.

Naudojimo instrukcija

1. **Rehidratuoti mieles** šiltame vandenyje (35–40 °C), naudoti 10 kartų didesnį vandens kiekį nei mielių svoris.
2. **Palaikyti 20 minučių**, kad mielės suaktyvėtų.
3. **Pratinti prie temperatūros:** palaipsniui įpilti šiek tiek misos ir priderinti prie fermentacijos sąlygų.
4. **Įpilti į bendrą misą** ir gerai išmaišyti.
5. Rekomenduojama naudoti kartu su vyno mielių aktyvatoriumi: aktyvatorius tai pagreitina procesą

Rekomenduojama dozė: 20–30 g mielių 100 litrų misos.
Sunkesnėms sąlygoms ar labai šaltai fermentacijai dozę galima šiek tiek padidinti.

Pakuotė ir laikymo sąlygos

- Pakuotės dydžiai: 0,1 kg, 0,5 kg ir didesnės pramoninės pakuotės.
- Laikymas: vėsioje (iki 20 °C), sausoje vietoje.
- Laikyti sandariai uždarytas pakuotes, saugoti nuo tiesioginių saulės spindulių ir drėgmės.
- Atidarius suvartoti kaip galima greičiau.

Kodėl verta rinktis Oenoferm® F3?

- Užtikrina švarią, natūralią fermentaciją.
- Išsaugo subtilius, vaisiškus aromatus.
- Veikia patikimai net skirtingose temperatūrose.
- Puikiai tinka tiek profesionaliam, tiek mėgėjiškam naudojimui.

Oenoferm® F3 – kai svarbu natūralus vyno charakteris, gaivumas ir aromatų švara.

Nuotraukų galerija: