

Sausos vyno mielės Spiriform F3 Erbslöh



Sausos vyno mielės Spiriform F3 Erbslöh idealiai tinka mentalo ir misos fermentacijai. **Spiriform F3** – tai aukštos kokybės sausas vyno mielės, sukurtos žinomos Vokietijos kompanijos **Erbslöh Geisenheim**. Šios sausas mielės sukurtos specialiai siekiant patenkinti reiklius vyno, vaisių vyno ir midaus gamintojų poreikius. Dėl unikalių savybių ir aukštų kokybės standartų Spiriform F3 garantuoja sklandžią fermentaciją, išsaugodama švarų aromatą ir natūralų vaisių charakterį.

Gamintojo nuoroda

1,50 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-549.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 500 g, 100 g, 6 g

Sudėtyje:: LW-490-15. Saccharomyces cerevisiae rūšies mielių preparatas

Rekomenduojamos rūšys:: Midui, žemuogių vynui

Pritaikymas:: mentalo ir misos fermentacijai

Dozavimas:: 20 g/100 l

Įpakavimas:: 100g ir 500g

fermentacijos potencialas:: Švari ir visiškai iki galo užbaigta misos ir maceracijos fermentacija

Alkoholio tolerancija:: iki 18 % (tūrio)

Prekės aprašymas:

Kodėl verta rinktis Spiriform F3 mieles?

Sausos vyno mielės Spiriform F3 Erbslöh pasižymi labai greita fermentacijos pradžia ir stabilium procesu užtikrinimu. Dėl savo gebėjimo fermentuotis net ir sudėtingesnėse sąlygose. Šios mielės ypač mėgstamos tiek profesionalų, tiek mažesnių gamintojų, kurie ieško patikimumo ir produkto kokybės.

Šios mielės idealiai tinka:

- Baltųjų ir rožinių vynų gamybai

- Vaisių vynu (pvz., obuolių, kriaušių, vyšnių) fermentacijai
- Midaus gamybai – švelni fermentacija leidžia išlaikyti subtilų medaus aromatą ir skonį

Spiriferm F3 padeda gaminti vynus su aiškiai išreikštais vaisiniais aromatais, švairiu skoniu ir švelnia struktūra. Tai idealus pasirinkimas tiems, kurie siekia aukštos kokybės ir natūralių skonio niuansų.

Pagrindinės Spiriferm F3 savybės

- **Fermentacijos temperatūra:** nuo 16 °C iki 22 °C
- **Alkoholio tolerancija:** iki 14 % tūrio
- **Aromato profilis:** švarus, be pašalinių kvapų
- **Specialios savybės:** mažas sieros junginių (SO₂) ir vandenilio sulfido (H₂S) susidarymas, todėl fermentacijos metu išvengiama nemalonių kvapų

Dėl šių savybių Spiriferm F3 yra ypač vertinamos subtilaus aromato reikalaujančiuose produktuose – baltuosiuose vynuose ir midaus gamyboje gyvybingos mielės

Naudojimo instrukcija

Teisingas paruošimas yra svarbus norint išnaudoti visą Spiriferm F3 potencialą:

1. Rehidracija:

Ištirpinti mieles šiltame vandenyje (35–38 °C), naudojant apie 10 kartų didesnę vandens kiekį nei mielių svoris.

2. Palaikymas:

Palikti 15 minučių, kad mielės suaktyvėtų.

3. Adaptacija:

Lėtai įpilti dalį misos, kad suvienodėtų temperatūra, ir po to pilti į bendrą misą.

Rekomenduojama dozė:

- 20 g mielių 100 litrų misos
- 5-6 g mielių 25-28 l misos
- Esant mikrobiologinio užterštumo rizikai, dozę padidinti iki 25–30 g/100 l

Kur naudojamos Spiriferm F3 mielės?

- **Baltųjų vynu gamyba** – išlaikomas švarus, vaisinis charakteris
- **Vaisių vynu gamyba** – pabrėžiami natūralūs vaisių aromatai
- **Mentalo gamyba** – išlaikomas subtilus aromatų balansas

- **Midaus gamyba** – švarus skonis, išraiškingas medaus aromatas be pašalinių kvapų

Pakuotė ir laikymo sąlygos Sausos vyno mielės Spirifer F3 Erbslöh yra pakuojamos 6 g 100 g ir 500g sandarias pakuotes, užtikrinant ilgaamžiškumą ir kokybę.

- **Laikymas:** vėsioje (žemesnėje nei 20 °C), sausoje vietoje
- **Galiojimo laikas:** nurodytas ant pakuotės, laikantis sandėliavimo reikalavimų
- **Pradarius** sunaudoti per 3-4 dienas

Apibendrinimas

Sausos vyno mielės Spirifer F3 Erbslöh – patikimas pasirinkimas visiems, kurie ieško kokybiško, švaraus fermentacijos rezultato. Nesvarbu, ar gaminatė baltąjį vyną, vaisių vyną, mentalą ar midų. Sausos vyno mielės užtikrins puikią fermentacijos eigą ir ryškų, natūralų skonį. Kad aktyvacija būtų greitesnė ir sklandesnė rekomenduojama naudoti vyno mielių aktyvatorių Vitamon Combi

Nuotraukų galerija:

