

Sausos vyno mielės Freddo F3 Erbslöh



Sausos vyno mielės Freddo F3 Erbslöh skirtos šaltai vaisių misos ir mentalo fermentacijai, net 10 ° C temperatūroje. Tinka baltojo vyno gamybai.

gamintojo puslapis

8,34 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-550.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 100 g, 500 g, 6 g

Paskirtis: sausos vyno mielės skirtos šaltai vaisių misos ir mentalo fermentacijai

Sudėtyje: LW 317-30. Saccharomyces cerevisiae (Bayanus) veislės mielės

Rekomenduojamos rūšys: Gervuogių, j. serbentų, obuolių, rabarbarų, svarainių vynui

Pritaikymas: šaltai vaisių misos ir mentalo fermentacijai

Aromatas: suteikia švelnų aromatą, išsaugomas pirminis vaisių aromatas

Dozavimas: 20-30 g/100 l

Įpakavimas: 100g ir 500g

fermentacijos potencialas: "užtikrina greitą fermentacijos pradžią ir laukinės mielių kultūros dominavimą"

Rekomenduojama temperatūra: 13-17 °C

Alkoholio tolerancija: iki 15%

Putų susidarymas: žemas

Prekės aprašymas:

Sausos vyno mielės Oenoferm® Freddo – optimali fermentacija šaltose sąlygose

Sausos vyno mielės Freddo F3 Erbslöh – tai specialiai atrinktos sausos vyno mielės iš **Erbslöh** kolekcijos. Jos sukurtos norint fermentuoti vyną esant žemai temperatūrai ir išlaikyti subtilius, gairius aromatus. Šios mielės leidžia vystyti ilgą ir

tolygią fermentaciją. Išryškinant šviežius vaisinius aromatus išlaikant natūralią rūgštį.

Pagrindinės savybės

- **Fermentacijos temperatūros diapazonas:** 10–18 °C
- **Alkoholio tolerancija:** iki 14,5 % tūrio
- **Aromato profilis:** šviežias, vaisinis, citrusinių vaisių, tropinių vaisių, gėlių natos
- **Fermentacijos dinamika:** labai švelni ir tolygi fermentacija, išvengiama staigių temperatūros šuolių
- **Specialios savybės:**
 - Mažas sieros (SO₂) ir vandenilio sulfido (H₂S) susidarymas
 - Stabilus, nuspėjamas fermentacijos procesas net esant žemai temperatūrai
 - Puikiai išsaugo natūralią vyno rūgštį

Sausos vyno mielės Oenoferm® Freddo tinkamos:

- **Baltųjų vynu gamybai** – siekiant subtilių, gaivių skonių (pvz., Sauvignon Blanc, Riesling, Pinot Grigio)
- **Rožinių vynu gamybai** – vaisiški, švelnūs vynai su natūraliu gaivumu
- **Sidro gamybai** – išlaikant vaisiškumą ir natūralią rūgštį
- **Vaisių vynams** – kai svarbu išlaikyti šviežių vaisių aromatus

Šios mielės ypač naudingos, kai norima sukurti lengvus, elegantiškus, ryškiai vaisinius vynus ar sidrus.

Naudojimas

1. Paruošimas:

Ištirpinti mieles šiltame vandenyje (35–40 °C), naudoti 10 kartų didesnę vandens kiekį nei mielių svoris.

2. Aktyvinimas:

Palikti 20 minučių, kad mielės įsigertų vandens ir aktyvuotųsi.

3. Temperatūros pratinimas:

Lėtai įmaišyti šaltos misos dalį, kad sumažėtų temperatūrų skirtumas.

4. Įpylimas į misą:

Supilti aktyvuotas mieles į bendrą misą ir gerai išmaišyti.

Rekomenduojama dozė:

- 20–40 g mielių 100 litrų misos
- 5–6 g mielių 25–28 litrų misos

Pakuotė ir laikymo sąlygos pakuojamos 6 g 100 g ir 500g sandarias pakuotes, užtikrinant kokybę.

- Pakuotės: įvairaus dydžio, skirtos mažoms ir didelėms partijoms
- Laikyti sausoje, vėsioje vietoje, saugoti nuo karščio ir tiesioginių saulės spindulių
- Atidarius sunaudoti greitai per 3-4 dienas

Sausos vyno mielės Freddo F3 Erbslöh kodėl verta rinktis ?

- Patikima fermentacija net prie 10 °C
- Puikus šviežių, subtilių aromatų išsaugojimas
- Išlaikoma natūrali vyno rūgštis
- Minimalūs pašaliniai kvapai – gairus, švarus aromatas

Sausos


Sausos vyno mielės Freddo F3 Erbslöh -tai puikus pasirinkimas norintiems! Jos skirtos išgauti modernius, elegantiškus vynus ir sidrus su ypatingai švariu, vaisišku profiliu. Kad aktyvacija būtų greitesnė ir sklandesnė rekomenduojama naudoti aktyvatorių Vitamon Combi

Nuotraukų galerija:



Oenoferm[®] Freddo
Sausos vyno mielės
šaltai fermentacijai



-  Fermentacija nuo 10–18 °C
-  Alkoholio tolerancija: iki 14,5 %
-  Švieži vaisiniai, gėlių aromatai
-  Labai švelni ir tolygi fermentacija

 ERBSLÖH

