

Sausos vyno mielės Rouge F3 Erbslöh



Sausos vyno mielės Rouge F3 Erbslöh aukščiausios kokybės mielės, skirtos aromatingam, vaisiniam raudonam vynui. Suteikia raudonų uogų aromata.

gamintojo puslapis

1,62 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-551.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 100 g, 500 g, 6 g

Paskirtis: Aukščiausios kokybės mielės, skirtos aromatingam, vaisiniam raudonam vynui. Suteikia raudonų uogų aromata

Sudėtyje: LW 317-29. Saccharomyces cerevisiae rūšies mielės

Rekomenduojamos rūšys: raudonų vynuogių, gevuogių, aviečių, j. Serbentų vynams

Pritaikymas: specialiai sukurtas spalvų išsaugojimui ir pritaikytas raudonojo vyno gamyboje

Aromatas: palaiko raudonųjų uogų bei vyšnių aromata

Dozavimas: 20-30 g/100 l

Ipakavimas: 100g ir 500g

fermentacijos potencialas: tolygiai veikiantis ir užbaigiantis fermentaciją

Rekomenduojama temperatūra: 18-26 ° C

Alkoholio tolerancija: iki 14,5%

Putų susidarymas: vidutinis

Naudotinas kartu su: VitaDrive® F3

Prekės aprašymas:

Sausos vyno mielės Oenoferm® Rouge – intensyviai raudonųjų vynu skoniui ir aromatui

Sausos vyno mielės Oenoferm® Rouge – aukštos kokybės sausos mielės, specialiai sukurtos **raudonųjų vynu** gamybai. Šios atrinktos mielės užtikrina aktyvią fermentaciją net esant sudėtingoms sąlygoms, kartu išryškindamos vaisinius aromatus, išlaikydamos vyno spalvą ir struktūrą.

Rouge F3 mielės leidžia pasiekti pilną, ryškų skonio profilį su išraiškingomis raudonųjų vaisių natomis bei minkšta, subalansuota taninų struktūra.

Pagrindinės savybės

- **Fermentacijos temperatūros intervalas:** 18–26 °C (bet geriau žemesnėje)
- **Alkoholio tolerancija:** iki 15 % tūrio
- **Aromato profilis:** prinokusių vyšnių, gervuogių, mėlynių aromatai, subtilios prieskonių natos
- **Fermentacijos eiga:** greitai, stabili, intensyvi net esant sunkesnėms sąlygoms (pvz., tankesnės misos)
- **Spalvos išlaikymas:** padeda maksimaliai išsaugoti natūralų raudonųjų vynu intensyvumą ir polifenolių struktūrą

Kur naudoti Oenoferm® Rouge mieles?

- Sausiems ir pusiau sausiesiems raudoniesiems vynams
- Vynams, kuriuose siekiama išlaikyti ryškią spalvą ir išraiškingą aromatą
- Sunkiems, taniniams vynams iš vynuogių, tokių kaip Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
- Vaisių raudoniesiems vynams (vyšnių, serbentų ir kt.)

Mielės puikiai tinka tiek klasikinių sunkiųjų vynu gamybai, tiek modernesnių, vaisišku stilių kūrimui.

Naudojimas

1. **Rehidratuoti** mieles šiltame vandenyje (35–40 °C), vandens kiekis – maždaug 10 kartų didesnis nei mielių svoris.
2. **Palaikyti** 20 minučių, kad mielės suaktyvėtų.
3. **Pratinti** prie misos temperatūros: palaiptiui įpilti šiek tiek šilto misos.
4. **Supilti** aktyvuotas mieles į bendrą misą.
5. Rekomenduojama naudoti kartu su vynu mielių aktyvatoriumi: aktyvatorius tai pagreitina procesą

Rekomenduojama dozė:

- 20–40 g mielių 100 litrų misos, priklausomai nuo norimos fermentacijos kontrolės ir misos savybių.
- 5-6 g mielių 25-28 litrams misos

Pakuotė ir laikymas

- Pakuotės: 0,1 kg, 0,5 kg ir didesnės

- Laikymo sąlygos: vėsioje, sausoje vietoje, toliau nuo tiesioginių saulės spindulių
- Atidarius sunaudoti kaip galima greičiau per 3-4 dienas

Kodėl verta rinktis Oenoferm® Rouge?

- Stipri, patikima fermentacija net sudėtingomis sąlygomis
- Išsaugo intensyvią vyno spalvą ir stiprina struktūrą
- Sukuria sodrų, vaisinį ir subalansuotą skonį
- Mažina pašalinių aromatų (SO₂, H₂S) riziką

Sausos vyno mielės - Tai puikus pasirinkimas gaminant aukštos kokybės raudonuosius vynus. Kai siekiama ryškios spalvos, pilno kūno ir išraiškingo vaisinio charakterio.

Nuotraukų galerija:



Sausos vyno mielės
Oenoferm® Rouge
Intensyviam raudonųjų vynu
skoniui ir aromatui

-  Alkoholio tolerancija:
iki 15 % tūrio
-  Fermentacijos
temperatūra:
22-28 °C
-  Aromato profilis:
prinokusių raudonųjų vaisių
ir prieskonių natos
-  Fermentacijos eiga:
stipri, patikima net
sudėtingomis sąlygomis

Spalvos ir struktūros
išlaikymas

ERBSLOH

