

## Sausos vyno mielės Rouge F3 Erbslöh



### Mielės raudonam vynui

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

Įpakavimas:: 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 (SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S) 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

