Sausos vyno mielės X-treme F3 Erbslöh

Sausos vyno mielės X-treme F3 Erbslöh dažniausiai baltam vynui su X-tremaliu aromato profiliu, pikantišku ir vaisiniu charakteriu. Tinka vynui iš problematinių sulčių.

gamintojo puslapis

1,67 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-552.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 500 g, 100 g, 6 g

Sudėtyje:: iš dviejų skirtingų Saccharomyces cerevisiae kamienų
Rekomenduojamos rūšys:: Baltų vynuogių, vyšnių vynams
Pritaikymas:: yra tinkamas gaminant klasikinius – vaisinius vynus
Aromatas: sukuriamas modernaus vyno skonis su smulkių mineralinių užuominų pojūčiu
Dozavimas:: 20-30 g/100 l
Įpakavimas:: 500 g
fermentacijos potencialas:: pasižymi ypatingai didele fermentacijos galia
Rekomanduojama temperatūra:: 10-17 °C
Alkoholio tolerancija:: iki 17%
Putų susidarymas:: žemas

Prekės aprašymas:

Sausos vyno mielės Oenoferm® X-treme – tai specialiai atrinktos sausos vyno mielės skirtos vyno fermentacijai sudėtingomis sąlygomis.
Šios mielės užtikrina saugią, stabilią fermentaciją net esant dideliam cukraus kiekiui ir ekstremaliai aukštam alkoholio lygiui.
Idealu naudoti gaminant stipresnius vynus, specialius desertinius ar saldžius vynus.

Pagrindinės savybės

- **Alkoholio tolerancija:** iki 17 % tūrio
- **Fermentacijos temperatūra:** 16–28 °C
- **Aromato profilis:** išsaugomi švarūs, vaisiniai aromatai net esant stipriai alkoholio koncentracijai
- **Fermentacijos eiga:** patikima ir stabili net aukšto potencialaus alkoholio atveju
- **Mažas sieros junginių (SO_2) ir vandenilio sulfido (H_2S) susidarymas**
- **Greita fermentacijos pradžia**, net didelės cukraus koncentracijos misose

Kur naudoti Oenoferm® X-treme mieles?

- Saldžiųjų vynų gamyboje
- Desertinių vynų fermentacijoje
- Vynams su natūraliai aukštu cukraus kiekiu
- Aukšto alkoholio stiprumo vynams (stipresniems nei įprasti vynai)
- Vaisių vynams, kuriuose tikimasi aukšto alkoholio kiekio

Šios mielės idealiai tinka gaminant stiprius, saldžius ar koncentruoto skonio vynus, kurie reikalauja didelio fermentacijos patikimumo.

Kaip naudoti?

1. **Rehidratuoti** mieles šiltame vandenyje (35–40 °C) – naudojant apie 10 kartų didesnį vandens kiekį nei mielių svoris.
2. **Palaikyti** 20 minučių, kad mielės aktyvuotųsi.
3. **Pratinti** prie misos temperatūros palaipsniui įmaišant dalį misos.
4. **Supilti** aktyvuotas mieles į bendrą misą ir gerai išmaišyti.
5. Rekomenduojama naudoti kartu su vyno mielių aktyvatoriumi: aktyvatorius tai pagreitina procesą

Rekomenduojama dozė:

- 20–40 g mielių 100 litrų misos (priklausomai nuo misos cukraus koncentracijos ir fermentacijos reikalavimų).
- 5-6 g mielių 25-28 litrams misos

Pakuotė ir laikymo sąlygos

- Pakuotės: įvairaus dydžio, pritaikytos tiek mažoms, tiek didelėms partijoms
- Laikymas: vėsioje, sausoje vietoje
- Saugoti nuo karščio ir tiesioginių saulės spindulių

- Atidarius suvartoti kuo greičiau

Kodėl verta rinktis Oenoferm® X-treme?

- Patikima fermentacija net esant 17 % alkoholio
- Saugi fermentacija net labai aukšto cukraus misose
- Išsaugomas švarus, vaisiškas vyno aromatas
- Greita, stabili fermentacijos pradžia
- Minimalus nepageidaujamų šalutinių junginių formavimasis

sausos

Sausos vyno mielės X-treme F3 Erbslöh - profesionalų pasirinkimas, kai svarbiausia **– stabilumas, patikimumas ir galutinis rezultatas** net ekstremaliausiomis sąlygomis.

Nuotraukų galerija: