Sausos vyno mielės X-treme F3 Erbslöh

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

1,36 € 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:

Oenoferm® X-treme nėra genetiškai modifikuotos hibridinės mielės. Atrinktos taikant jų pačių selekciją, pagal jų protoplasto sintezę iš dviejų skirtingų Saccharomyces cerevisiae kamienų.

Oenoferm® X-treme sujungia dviejų skirtingų mielių atmainų geriausias savybes:

1. Esant vėsioje temperatūroje pasižymi ypatingai didele fermentacijos galia, kurią suteikia *bayanus* kamienas.

2. Universalaus, vaisių-gėlių, pikantiško aromato profilio skatinimas.

Oenoferm® X-treme pasižymi mažu maistinių medžiagų poreikiu ir sudaro mažai SO2. Oenoferm® X-treme turi rūgštį stabilizuojančių savybių ir gali sulaikyti pieno rūgšties fermentaciją.

Preparatas leistinas pagal šiuo metu galiojančias Europos Sąjungos naudojimo taisykles ir reglamentus. Grynumas ir kokybė įrodyti specializuotose laboratorijose.

F3-Erbslöh mielių gamybos procesas - tinkamas fermentacijai

Vertingų ir patvirtintų Erbslöh Oenoferm® mielių kamienų pritaikymas, padidino

F3 mielių gamybos procesus. Mielių sklidimui palanki vitaminais ir mineralais praturtinta terpė. Taip pat ir stresinėse situacijose mielės geba atlikti fermentuotacijos procesą.

Pritaikymas

Oenoferm® X-Treme skiedžiamas su dešimt kartų didesniu drungno (37-42 ° C) vandens kiekiu ir vynuogių misos mišiniu, kurie atitinka santykį 1: 1. Oenoferm® X-Treme maišomas lėtai ir 20 min paliekamas brinkti. Tuomet mielių suspensija dedama į naudojamą talpyklą ir gerai išmaišoma. Temperatūrų skirtumas tarp paruoštų mielių ir fermentacijos misos, į kurią bus supiltos mielės, turėtų būti ne didesnis kaip 8 ° C. Priešingu atveju, galimas mielių ląstelių šokas, kas gali sutrikdyti jų veiklą.

Patartina naudoti biologinį mielių aktyvatorių ir maistinių medžiagų šaltinį VitaDrive® F3. Jo naudoti tokį patį kiekį, kaip ir mielių, laikyti apie 10 min. Fermentacijos procesui prasidėjus, rekomenduojama ir toliau kontroliuoti temperatūrą, siekiant palaikyti fermentacijos procesą aktyvų.

Prekės ir poveikis

Pavadinimas Oenoferm® X-treme buvo pasirinktas dėl to, kad šis hibridinis mielių preparatas rodo labai aukštą fermentacijos galią ir labai gerai veikia, žemoje temperatūroje.

"X-treme" aromato profilis: labai intensyvūs aromatai subtiliai išreiškia aštriai – gaivius kvapų tonus. Šie aromatai susiformuoja vėsioje fermentacijoje. Mielių pagalba gomuryje sukuriamas modernaus vyno skonis su smulkių mineralinių užuominų pojūčiu. Šviežių vaisių aromatų įvairovė intensyvinama "X-Treme" sukelto aštrumo dėka. Aromatai yra ilgai išliekantys gomuryje ir nosyje. Oenoferm® X-treme rekomenduojamas taikyti baltosioms Pinot šeimos (Pinot blanc , Pinot gris, Chardonnay) veislėms bei Riesling, Silvaner ir Sauvignon Blanc. Oenoferm® X-treme taip pat yra tinkamas gaminant klasikinius – vaisinius Welschriesling, Grüner Veltliner ir Muskateller vynus.

Nuotraukų galerija:

ERBSLÖH
Oenoferm®
Weißweinhefe, hocheffizient
für alle reintönigen Qualitätsweine
White wine yeast, highly efficient for all
clean taste quality wines
Levure pour vins blancs, très efficaces pour
tous les vins de qualité au goût franc