

## Sausos vyno mielės X-treme F3 Erbslöh



### Restart vyno mielės

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

**1,72 € 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: sukuriama modernaus vyno skonis su smulkių mineralinių užuominų pojūčiu

Dozavimas:: 20-30 g/100 l

Ipakavimas:: 500 g

fermentacijos potencialas:: pasižymi ypatingai didele fermentacijos galia

Rekomenduojama 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 dideliame 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<sub>2</sub>) ir vandenilio sulfido (H<sub>2</sub>S) susidarymas**
- **Greita fermentacijos pradžia**, net didelės cukraus koncentracijos misose

### **Kur naudoti Oenoferm® X-treme mieles?**

- Saldžiųjų vynu gamyboje
- Desertinių vynu 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 didesnę 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 šaltinių junginių formavimasis

sausos

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

### Nuotraukų galerija:

