

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: 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:

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. Universalus, 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 fermentacijos 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 biologinių 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 sukuriama modernaus vyno skonis su smulkių mineralinių užuominų pojūčiu. Šviežių vaisių aromatų įvairovė intensyvinama "X-Treme" sukkelto 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:

