

Pieno rūgštis bakterijos BioStart Oeno Fresh SK55 Erbslöh



Tiesiogiai inicijuoja baltųjų ir rožinių vynu pieno rūgštis fermentaciją. Taip pat naudojama jaunų vaisių raudonam vynu.

44,81 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-553.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Kiekis:: 1000 litrų, 5000 litrų

Paskirtis:: buvo specialiai sukurta baltųjų ir rožinių vynu ruošimui

Sudėtyje:: atmaina *Oenococcus oeni* genties

Prekės aprašymas:

Labai koncentruota, šaltyje išdžiovinta BioStart® Fresh SK55 kultūra, tiesiogiai inicijuoja baltųjų ir rožinių vynu pieno rūgštis fermentaciją. Taip pat naudojama jaunų vaisių raudonam vynu.

Leistinas pagal, šiuo metu galiojančius, Europos Sąjungos įstatymus ir teisės aktus. Grynumas ir kokybė įrodyti specializuotose laboratorijose.

BioStart® Fresh SK55 buvo pasirinktas dėl savo aukšto dali jimosi potencialo, didesnio gyvybingumo, gebėjimo atlikti saugią ir greitą pieno rūgštis degradaciją, net esant žemai pH vertei ir žemai temperatūrai, o taip pat, toleruoja didelę alkoholio koncentraciją ir suteikia reikiamą SO₂ koncentraciją. Atmaina yra nepaprastai tvirta, todėl tinka naudoti sudėtingomis sąlygomis.

Pernelyg dideli rūgštis kiekiai yra eliminuojami, rūgštis struktūra vyne yra ryškiai subalansuota ir harmonizuota. Bendra vynu tekstūra yra kompleksiška, maloni ir harmoninga. Vynai išlaiko intensyvų ir ilgalaikį šviežių vaisių aromatą. Taip pat išsaugomas baltųjų vynuogių veislės charakteris.

BioStart® Fresh SK55 pirminių kultūrų koncentracija yra labai didelė ir suteikia puikią inokuliacijos gebą: 1 x 10¹¹ CFU / g.

Pritaikymas

Pieno rūgšties fermentacijos su BioStart® Fresh SK55 sąlygos:

- Nėra SO₂: ne daugiau kaip 10 mg / l. Idealu: nėra SO₂!
- Iš viso SO₂: Maksimaliai 55-60 mg / l.
- Optimaliai pieno rūgšties fermentacijai, patartina atlikti inokuliaciją, alkoholinių fermentacijos pabaigoje (likutinis cukraus kiekis 4 g / l) arba tuoj po fermentacijos.
- pH vertė: pH vertė vyne turėtų būti 3,1 arba didesnė (jei reikia, sureguliuokite pH 3,0 arba didesnę pH su Erbslöh-Kalk / kalkėmis).
- Temperatūra > 13 ° C: Optimalus temperatūros diapazonas rekomenduojamas tarp 16-20 ° C temperatūros (baltų ir rožinių vynu). Nepalankios sąlygos (aukštas alkoholio kiekis > 14,5% ir žema pH 3,1 arba didelis SO₂ kiekis > 45 ppm): 18-22 ° C temperatūroje.
- Alkoholio kiekis: maksimaliai 15,5-16,0% tūrio.
- Priimtina, kai vynas vis dar yra ant sveikų nuosėdų arba, bent jau, ant smulkių nuosėdų.
- CO₂ gali trukdyti pieno rūgšties fermentacijai ir turi būti pašalintas kruopščiai maišant.
- Papildoma dozė specialių MLF-maistinių medžiagų BioStart® Nutri, pastebimai skatina pieno rūgšties fermentaciją.
- Atmaina nesudaro histamino (biogeninis aminas) iš histidino.
- Citrinų rūgšties degradacija yra stipriai atidedama, o tai reiškia, kad suformuojama labai mažai lakiųjų rūgščių ir diacetilo.

Prekės ir poveikis

- BioStart® Fresh SK55 naudojimas, pieno rūgšties fermentacijos vyne, veda prie geresnės pradžios kontrolės taško, trukmės bei aromato struktūros poveikio;
- Po pieno rūgšties fermentacijos vynai turi padidėjusį mikrobiologiniu stabilumą;
- Po pieno rūgšties fermentacijos vynai turi mažesnę SO₂ poreikį;
- Atlikta pieno rūgšties fermentacija yra harmoninga rūgšties korekcijai vyne.
- Vynai išlaiko geresnes vaisių ir mineralinių medžiagų savybes;

BioStart® Fresh SK55 yra atmaina *Oenococcus oeni* genties, kuri buvo specialiai sukurta baltųjų ir rožinių vynu ruošimui. Štamų atranka ir koncentracija, taip pat stresas, indukuotas ankstyvoje stadijoje jau gamybos metu, sukelia geresnes pradžios ir pabaigos pieno rūgšties fermentacijos sąlygas.

Sudėti pakuotės turinį į 10 hl / 50 hl, 20 kartų didesnę, 20 ° C temperatūros, geriamojo vandens kiekį, laukti 15 minučių, du kartus pamaišyti. Tada supilti į vyną ir išmaišyti. Taip pat galima tiesiogiai supilti be rehidracijos. Geresniam maistingųjų medžiagų tiekimui, galima pridėti BioStart® Nutri. BioStart® Fresh SK55 tinka vienlaikinei inokuliacijai, taip pat, kaip ir klasikinis vyno mielių taikymas.

Nuotraukų galerija:

