

Sausos vyno mielės Wild and Pure F3 Erbslöh



Sausos vyno mielės Wild and Pure F3 Erbslöh

-yra sauvage (laukinio) tipo sausos vyno mielės su aromatingu profiliu laukinėms mielėms, unikaliu fermentacijos potencialu.

Sausos vyno mielės tinka baltiesiems ir raudoniesiems vynams.

gamintojo puslapis

14,27 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-554.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 500 g, 100 g

Sudėtyje:: Erbslöh HR23. Laukinių mielių štamo *Torulasporea delbruckii* (buv *Saccharomyces rosei*) atmaina.

Rekomenduojamos rūšys:: baltųjų ir raudonųjų vynu fermentacijai

Pritaikymas:: Išraiškingiems vynams su kompleksiniu aromatu ir kremine egzistencija.

Aromatas: Aiškiai išreikšto organoleptinio aromato, suteikia intensyvų ir ilgai išliekantį gelsvumo įspūdį.

Dozavimas:: 20-30 g/100 l

Įpakavimas:: 500 g

fermentacijos potencialas:: greita fermentacijos pradžia

Rekomenduojama temperatūra:: 17-22°C

Alkoholio tolerancija:: iki 14%

Putų susidarymas:: vidutinis

Naudotinas kartu su:: VitaDrive® F3

Prekės aprašymas:

Sausos vyno mielės Wild and Pure F3 Erbslöh – natūralaus charakterio vynui

– tai išskirtinės sausos vyno mielės, sukurtos **Erbslöh Geisenheim** vyno tyrimų institute, siekiant išlaikyti **natūralią fermentaciją**, bet kartu užtikrinti procesų kontrolę bei švarų aromatinių rezultatą. Tai idealus pasirinkimas tiems, kurie nori kurti **unikalius, išraiškingus ir autentiškus vynus** su laukinio raugo fermentacijos įspūdžiu, tačiau be jokios rizikos dėl

nepageidaujamų aromatų ar užstrigusios fermentacijos.

Šios mielės leidžia gaminti vynus su autentišku stiliumi, išlaikant mikrobiologinį saugumą ir technologinį stabilumą.

Kuo ypatingos šios mielės?

Sausos vyno mielės Wild and Pure F3 Erbslöh atstovauja „biologinės selekcijos“ koncepcijai: tai yra mielių padermė, išskirta iš natūralios mikrofloros, tačiau laboratorijoje atrinkta pagal griežtus stabilumo, švaros ir aromatinio poveikio kriterijus.

Jos pasižymi **laukinių mielių pobūdžiu**, tačiau fermentuoja stabiliai kaip standartinės profesionalios Saccharomyces cerevisiae mielės.

Pagrindinės savybės

- **Autentiškas, „laukinės fermentacijos“ stilius** – gaunami vynai su kompleksišku, gyvu skoniu ir natūraliu charakteriu.
- **Fermentacijos temperatūra:** 14–22 °C – puikiai tinka švelniam, ilgiau trunkančiam fermentacijos procesui.
- **Alkoholio tolerancija:** iki 13,5–14 % tūrio – puikiai subalansuota įprastai vyno gamybai.
- **Mažas SO₂ ir H₂S susidarymas** – vynas išlieka švaraus, vaisiško profilio be sieros kvapų.
- **Minimalus ląstelinis irimas** – mažiau drumzlių ir švaresnis galutinis produktas.
- **Neutralus skonis ir kvapas** – leidžia išryškėti natūraliems vaisių aromatams.

Mielės - kur naudoti jas?

Sausos vyno mielės Wild and Pure F3 Erbslöh tinka **baltųjų, rožinių** ir net **šviesių raudonųjų vynu gamybai**, ypač kai norima:

- Išlaikyti **vietinių vynuogių veislių** aromatinį išskirtinumą.
- Kurti **natūralaus stiliaus vynus**, kuriuose išlieka subtilus terroir (teritorijos ir metų) atspindys.
- Naudoti **mažo intervencijos technologiją**, kai nėra stipraus prisodrinimo SO₂ ar filtravimo.
- Kurti vynus su „**natūralaus**“ ar „**oranžinio**“ **vyno charakteriu**, bet išvengiant nepageidaujamų kvapų.

Naudojimas

1. Ištirpinti mieles šiltame vandenyje (35–40 °C) santykiu 1:10 (pvz., 10 g mielių į 100 ml vandens).
2. Palikti 15–20 minučių aktyvacijai. aktyvatorius tai pagreitina procesą
3. Palaipsniui įmaišyti misos dalį, kad suvienodėtų temperatūra.
4. Supilti į fermentacijos indą ir gerai išmaišyti.

Rekomenduojama dozė:

- 20–30 g/100 litrų, priklausomai nuo misos sudėtingumo ir fermentacijos aplinkos.

Pakuotė ir laikymas

- **Pakuotės:** 500 g profesionaliems gamintojams arba mažesnės pakuotės individualiam naudojimui.
- **Laikyti:** vėsioje, sausoje vietoje (iki 20 °C), toliau nuo tiesioginių saulės spindulių.
- **Galiojimo laikas:** nurodytas ant pakuotės. Atidarius – sunaudoti kuo greičiau.

Kodėl verta rinktis Oenoferm® Wild & Pure F3?

Sausos vyno mielės puikiai tinka visiems, kurie:

- Nori gaminti **gyvą, autentišką vyną** su „laukinės“ fermentacijos pojūčiu.
- Vertina **natūralumą, išskirtinę išraišką**, aromatinių švarumą.
- Dirba su **ekologiškais ar biodinaminiais vynuogynais**.
- Siekia vynų, kuriuose jaučiamas **derliaus metų skirtumas**, o ne tik technologija.
- Sausos

Nuotraukų galerija:



SAUSOS VYNO MIELĖS
Oenoferm® Wild & Pure



Autentiško
stiliaus vynui



Fermentacijos
temperatūra



Be sieros
kvapo



Išryškina vynuogių
aromatus