

Maistinė medžiaga VitaFerm Ultra F3 Erbslöh



Maistinė medžiaga VitaFerm Ultra F3 Erbslöh - pažangi mielių maistinė medžiaga gaiviam, švariam ir stabiliam vynui

Vyno mielių maistinė medžiaga. Greita ir saugi fermentacijos pradžia, nepriekaištingas vyno skonis. Galima naudoti, kaip prevencinę priemonę, apsaugančią nuo kvapų pokyčių.

gamintojo puslapis

9,09 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-557.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 1 kg, 10 kg, 100 g

Sudėtyje:: Diamonio fosfatas, Vitaminas B1 ir mielių ląstelės

Rekomenduojamos rūšys:: Aviečių, gervuogių, j. serbentų, Rabarbarų vynams ir midui.

Pritaikymas:: Galima naudoti, kaip prevencinę priemonę, apsaugančią nuo kvapų pokyčių

Dozavimas:: 100 g / 100 l

fermentacijos potencialas:: Skatinti mielių augimą

Naudotinas kartu su:: Erbsloeh vyno mielėmis

Prekės aprašymas:

Maistinė medžiaga VitaFerm Ultra F3 Erbslöh – tai išskirtinis **daugiakomponentis mielių maisto papildas**, skirtas profesionaliai vyndarystei, kai siekiama užtikrinti **patikimą, sklandžią ir aromatingą fermentaciją** net ir sudėtingomis sąlygomis. Ši formulė sukurta iš **neaktyvių mielių, mielių sienelių, DAP ir tiamino**, kurių sudėtyje yra visos būtinos maistinės medžiagos – nuo aminorūgščių iki sterolių ir nukleotidų

Sudėtis ir poveikis

- **60 % diamonio vandenilio fosfatas (DAP)** – greitas azoto šaltinis mielių aktyvavimui.
- **Neaktyvios mielės ir jų sienelės (9 %)** – palaiko fermentacijos eigą, sugeria nepageidaujamas medžiagas.
- **Vitaminas B1 (tiaminas)** – būtinas fermentacijai ir aromatų susidarymui.

Be to, neaktyvios mielės natūraliai išskiria:

- **Peptidus**
- **Mannoproteinus**
- **Sterolius (ypač ergosteroli)**
- **Sočiuosius ir nesočiuosius riebalus**
- **Mineralus**
- **Nukleotidus, kurie padeda formuotiis vyno skoniui ir kvapui**

☒☒ Kuo naudinga Maistinė medžiaga VitaFerm Ultra?

- ✓☒ Užtikrina **greitą ir pilną fermentaciją**
- ✓☒ Pagerina **mielių dauginimąsi ir veiklą**
- ✓☒ Apsaugo nuo **fermentacijos sustojimo** ar sulėtėjimo
- ✓☒ Mažina **sieros junginių (H₂S) ir nemalonių kvapų** atsiradimą
- ✓☒ Skatina **natūralų, šviežių ir vaisišką aromatą**
- ✓☒ Padeda išvengti **SO₂ perdozavimo**, nes sumažina jungimosi partnerių kiekį

☒☒ Kada rinktis Maistinė medžiaga VitaFerm Ultra?

- Esant **sudėtingoms fermentacijos sąlygoms** – žemas azotas, aukštas cukraus kiekis, žema temperatūra.
- Jei siekiama pagaminti **ilgesniam laikymui tinkamą vyną**.
- Norint išgauti **šviežius, kvapnius ir vaisinius baltuosius ar rožinius vynus**.
- Kai reikalingas **stabilus ir švarus fermentacijos profilis**, be likutinio cukraus.

☒☒ Naudojimas ir dozavimas

- **Dozavimas:** iki 100 g / 100 L, priklausomai nuo misos analizės ir sąlygų.
- **Rekomenduojama strategija:** 3 kartus po 30 g / 100 L:
 - 1 kartas – iškart po mielių įdėjimo
 - 2 kartas – po fermentacijos išibėgėjimo
 - 3 kartas – ne vėliau kaip 2/3 fermentacijos metu

Fermento dozė padidina **naudingo azoto kiekį (YAN)** maždaug 28 mg/L (20 g / 100 L produkto dozėje)

Naudojimo būdas: produktą praskiesti sultyse arba vandenyje ir supilti į fermentacijos indą. **Nenaudoti kartu su mielių rehidratacijos partijomis**, jei jose yra didelis amonio kiekis.

Laikymo sąlygos

- Laikyti **sausoje, vėsioje, tamsioje vietoje**
- Atidarius – **sandariai uždaryti ir sunaudoti kaip įmanoma greičiau**
- Sudėtyje yra **anti-sukibimo agentas**, todėl produktas nesukimba ir lengvai dozuojamas

Apibendrinimas

Maistinė medžiaga VitaFerm Ultra – tai išmanus pasirinkimas tiems, kas ieško **aukščiausios kokybės maistinės paramos mielėms**, norint užtikrinti ne tik saugią, bet ir **aktyvią bei aromatingą fermentaciją**. Idealiai tinka baltojo, rožinio ir net raudonojo vyno fermentacijai, ypač tada, kai sąlygos nėra idealios, o tikslas – nepriekaištingas skonis, aromatas ir švara.

papildomai informacijai

Nuotraukų galerija:





VitaFerm® Ultra

Sudėtingos fermentacijos maistinė medžiaga

Sudėtis <ul style="list-style-type: none">• Diamonio vandenilio fosfatas (60 %)• Neaktyvios mielės (su ląstelių sienelėmis)• Vitaminas B₁	Privalumai <ul style="list-style-type: none">• Užtikrina pilną, patikimą fermentaciją• Gerina natūralaus aromato formavimą• Mažina SO₂ surišančių partnerių kiekį• Apsaugo nuo pašalinių skonių
Naudojimas ir dozavimas <ul style="list-style-type: none">• Rekomenduojama dozė: iki 100 g/100 L• 3 kartus po 30 g/100 L:<ul style="list-style-type: none">– Iš karto po mielių idėjimo– Ne vėliau kaip 2/3 fermentacijos metu	Laikyti sausoje, tamsioje vietoje