

Maistinė medžiaga Vitamon®Combi Erbslöh



Maistinė medžiaga Vitamon®Combi Erbslöh – **fektyvi mielių maistinė medžiaga fermentacijai ir aromato stiprinimui**

Maistinė

gamintojo puslapis

1,50 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-558.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 1 kg, 15 kg, 5 kg, 6 g, 100 g

Sudėtyje:: itamon® Combi produktas abiejų komponentų, Vitamon® A ir Vitamon® B, pagrindu.

Rekomenduojamos rūšys:: obuolių, vyšnių, žemuogių vynui ir kt.

Pritaikymas:: Skirtas visų rūšių misai, visiems antrinės fermentacijos procesams, bei putojančio vyno gamybai.

Dozavimas:: Leistina maksimali dozė 50 g/100 l

Įpakavimas:: 1 kg ir 15 kg

fermentacijos potencialas:: Bazinis amonio, mineralų ir vitaminų aprūpinimas

Prekės aprašymas:

Maistinė medžiaga Vitamon®Combi Erbslöh

- tai specialiai sukurta **vyno mielių maistinė medžiaga**, padedanti ne tik užtikrinti tolygią ir stabilią fermentaciją, bet ir skatinti **natūralaus aromato susidarymą** vyne. Produktas ypač tinka naudoti **baltųjų, raudonųjų ir rožinių vynu fermentacijoje**, taip pat sidro ar kitų vaisinių gėrimų gamyboje, kur siekiama išlaikyti švarų skonį bei kvapą.

Šio preparato sudėtyje derinamas **aukštos kokybės diamonio vandenilio fosfatas (DAP)**, **mikrokristalinė celiuliozė** ir **vitaminas B1 (tiaminas)** – tai svarbiausi komponentai, būtini sveikam mielių augimui ir metabolizmui.

 **Sudėtis ir veikimas**

Vitamon® Combi sudėtis:

- **Diamonio vandenilio fosfatas (99,67%)** – pagrindinis neorganinio azoto šaltinis, palaiko mielių augimą.
- **Vitaminas B1 (tiaminas)** – būtinas mielių fermentiniams procesams, padeda išvengti sieringų kvapų atsiradimo.
- **Mikrokristalinė celiuliozė** – padeda tolygiai paskirstyti komponentus misoje, apsaugo nuo kaupimosi vienoje vietoje Vitamon®-Combi-Specific....

Fermentacijos metu mielės sunaudoja azotą, kad galėtų augti ir daugintis. Jei misoje trūksta azoto arba svarbių vitaminų, fermentacija gali sulėtėti arba visai sustoti. **Vitamon® Combi** papildas užtikrina, kad mielės turėtų visas būtinas sąlygas aktyviai ir stabiliam darbui.

🔍 Pagrindinės naudos vyndarystei

- ✓🔍 Skatina **stabilią ir greitą fermentaciją**
- ✓🔍 Sumažina riziką atsirasti **nepageidaujamam H₂S kvapui**
- ✓🔍 Padeda **išryškinti vaisišką ir šviežią vyno aromatą**
- ✓🔍 Naudojamas fermentacijos pradžioje – **pagerina mielių gyvybingumą**
- ✓🔍 Tinka visų tipų vynams ir **palaiko gerą fermentacijos dinamiką**

🔍 Naudojimas ir dozavimas

- **Rekomenduojama dozė:** 20–40 g / 100 L misos, priklausomai nuo žaliavos sudėties ir mielių poreikių
- Leistina **maksimali** dozė 50 g/100 l
- Naudoti **fermentacijos pradžioje**, sumaišius su nedideliu kiekiu vandens ar misos
- Įmaišyti tolygiai į visą tūrį

Jei fermentacijos sąlygos sudėtingos (pvz., didelis alkoholio potencialas, žema temperatūra, mažas natūralus azoto kiekis), rekomenduojama derinti su kitomis **VitaFerm®** arba **Vitamon®** grupės priemonėmis.

🔍 Laikymo sąlygos

- Laikyti **vėsioje ir sausoje vietoje**
- Atidarius pakuotę – **užsandarinti**
- Produktas higroskopiškas – saugoti nuo drėgmės

🔍 Fizinės savybės ir kokybės rodikliai

- Išvaizda: **balti milteliai**

- Kvapas: **neutralus**
- pH (1 % tirpalo): 7–8,5
- Tirpumas vandenyje (20 °C): apie 70 g / 100 ml
- Atitinka **ES Reglamentą 934/2019** ir **OIV** (OENO 15/2000 bei OENO 50/2000) reikalavimus

Maistinė medžiaga Vitamon®Combi Erbslöh – tai patikimas pasirinkimas profesionaliems ir namų vinydarius, siekiantiems išvengti fermentacijos problemų ir sukurti kvapnų, švarų, subalansuotą vyną ar sidrą.

papildomai informacijai

Nuotraukų galerija:





Vitamon® Combi

- ✓ Fermentacijos eigai ir aromato formavimuisi
- ✓ Palaiko stabilią ir greitą fermentaciją
- ✓ Sumažina sieros vandenilio (H₂S) susidarymo riziką
- ✓ Skatina vaisišką ir šviežią vyno aromatą

Sudėtis:

- ✓ Diamonio vandenilio fosfatas
- ✓ Vitaminas B₁ (tiaminas)
- ✓ Mikrokristalinė celiuliozė

Naudojimas ir dozavimas:

20–40 g / 100 L misos fermentacijos pradžioje.
Išmaišyti nedideliame kiekyje vandens ar misos
Laikyti sausoje vietoje