

OenoPur® Erbslöh



OenoPur® Erbslöh pašalina polifenolių perteklių, panaikinamas aitrus skonis.

gamintojo puslapis

107,49 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-576.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 5 kg, 10 kg

Paskirtis:: pašalina nepageidaujamus polifenolius jau misos etape

Sudėtyje:: celiuliozė, PVPP, želatina ir mineralinis adsorbentas

Dozavimas:: 30-100 g OenoPur /100 l misos arba 100 kg mentalo

Įpakavimas:: 5 kg arba 10kg

Prekės aprašymas:

OenoPur® Erbslöh – natūrali priemonė nepageidaujamų kvapų korekcijai vyne

– tai natūralus, biologiškai aktyvus produktas, sukurtas **Erbslöh** specialistų, siekiant **pašalinti redukcinius kvapus ir pagerinti vyno kvapą bei skonį**. Tai **ne fermentacinės mielės**, o specialiai apdorota **inaktyvuota mielių biomasa**, turinti stiprių adsorbentinių savybių.

Šis produktas skirtas profesionaliems vyno gamintojams, kurie siekia užtikrinti vyno švarą, kvapo kokybę bei išvengti vėlesnių defektų brandinimo metu.

Kam skirtas OenoPur?

OenoPur® Erbslöh naudojamas:

- Vynams, turintiems **redukcinių kvapų** (pvz., H₂S, merkaptanų, SO₂).
- Po **pagrindinės ar malolaktinės fermentacijos**, kai atsiranda nemalonių kvapų.

- Vynuose, kuriuose reikia subtilios kvapo korekcijos be stipraus technologinio įsikišimo.
- Kai reikia išvengti stipresnių intervencinių priemonių (pvz., vario sulfatų).

Produktas itin efektyvus tais atvejais, kai vynas turi:

- supuvusio kiaušinio kvapą (vandenilio sulfidas),
- „gumos“, „svogūno“ ar „degtukų“ kvapą (merkaptanai),
- stiprų sieros kvapą dėl SO₂ pertekliaus.

Kaip veikia OenoPur® Erbslöh?

OenoPur sudėtyje esantys specifiniai **ląstelinių sienelių komponentai (gliukanai ir manoproteinai)** turi savybę prisijungti **lakias kvapą sukeliančias medžiagas**.

Produktas veikia **adsorbcijos principu** – jis sugeria nepageidaujamus kvapus, jų nesunaikindamas ir nekeisdamas vyno aromatinės struktūros.

Pagrindinės savybės

- **100 % natūrali mielių biomasa**
- Pašalina kvapus be cheminių reakcijų
- **Veiksmingas nuo 12 °C temperatūros**
- **Neturi įtakos vyno skoniui, rūgštims ar aromatiniams esterams**
- Poveikis matomas po 24–48 valandų

Naudojimas

1. Išmaišykite OenoPur švariame vandenyje arba vyno dalyje.
2. Supilkite į visą vyno partiją ir intensyviai išmaišykite.
3. Leiskite veikti 1–2 dienas.
4. Atlikite filtravimą ar nusodinimą.

Dozavimas:

- 10–40 g/hl priklausomai nuo kvapo intensyvumo ir produkto būklės.

Pastaba: prieš taikant visai partijai, rekomenduojamas **bandomasis testas** laboratorinėje sąlygoje (pvz., 1 l mėginyje).

Laikymo sąlygos

- Laikyti sausoje, vėsioje vietoje, ne aukštesnėje kaip 25 °C temperatūroje.
- Atidarius, sunaudoti kaip galima greičiau ir laikyti sandariai.
- Galiojimo laikas: nurodytas ant pakuotės.

Kodėl verta rinktis OenoPur® Erbslöh?

- ✓ Natūralus, neinvazinis kvapo korektorius
- ✓ Neįtakoja skonių ir subtilių vyno komponentų
- ✓ Tinka ekologiškai ir biodinamiškai gamybai
- ✓ Greitas rezultatas – be technologinio streso vynui
- ✓ Alternatyva vario preparatams ar agresyviems sorbentams

Papildoma informacija, kaip šalinti vyno defektus čia

Nuotraukų galerija:



OENOPUR

Natūrali priemonė
nepageidaujamiems kvapams
koreguoti



Veiksminga
nuo 12 °C



Natūrali mielių
biomasa



Nepakeičia
vyno aromato



Filtravimas
po 1-2 dienų



Tinka ekologiškai
gamybai