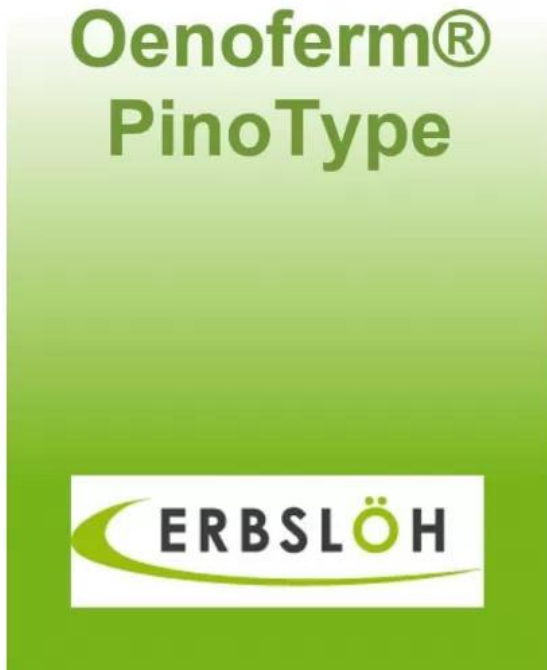


Sausos vyno mielės Oenoferm® PinoType F3



Sausos vyno mielės Oenoferm® PinoType F3

Sausos aukščiausios kokybės mielės, kurios skatina ir pabrėžia, modernias būdingas Pinot vynuogių veislių ar panašių vynuogių veislių savybes.

gamintojo puslapis

29,70 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-647.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 500 g

Paskirtis: Labai tinka brandinamiems vynams ir sudaro išankstines sąlygas tolesnei sėkmingai malolaktinei fermentacijai

Sudėtyje: 99/3. Saccharomyces cerevisiae rūšies mielės

Pritaikymas: Gerai išsaugoma raudonų vynu spalva.

Aromatas: gali suformuoti didesnę kiekį esterių, suteikiančių vaisių aromatus ir glicerolio.

Dozavimas: 20-30 g/100 l

Įpakavimas: 500g

fermentacijos potencialas: tolygiai veikiantis ir užbaigiantis fermentaciją

Rekomenduojama temperatūra: 18-28 ° C

Alkoholio tolerancija: iki 15%

Putų susidarymas: vidutinis

Naudotinas kartu su: VitaDrive® F3

Prekės aprašymas:

Sausos vyno mielės Oenoferm® PinoType – elegancija ir struktūra raudoniesiems vynams

– tai specialiai atrinktos **sausos vyno mielės**, sukurtos siekiant paryškinti raudonųjų vynu, ypač **Pinot Noir** bei kitų subtilių veislių, aromata, tekstūrą ir natūralią eleganciją. Šios **Erbslöh Geisenheim** institute sukurtos mielės užtikrina subalansuotą, stabilią fermentaciją bei padeda suformuoti vyną su išraiškingu, bet švairiu charakteriu.

Oenoferm® PinoType buvo sukurta kaip atsakas į vynu, kuriems svarbus **stilius**, **subtilumas** poreikį – tai itin tinkamas pasirinkimas **aukštos klasės vyno kūrimui**, kai svarbu tiek techninis tikslumas, tiek jutiminė kokybė.

Kam skirtos Oenoferm® PinoType mielės?

Šios mielės skirtos fermentuoti **raudonuosius vynus iš veislių, turinčių švelnius taninus**, kompleksišką aromatą ir reikalaujančius kruopštaus aromatinio balanso. Puikiai tinka:

- **Pinot Noir** vynams
- **Gamay, Zweigelt, Spätburgunder** ir pan. veislių vynams
- Šviesiems, vaisiškiems raudoniesiems vynams
- Vynams, kurie brandinami ąžuole
- Kur reikia išlaikyti uogų, gėlių, prieskonių aromatus be sunkių redukcinių tonų

Pagrindinės savybės

- **Rūšis:** Saccharomyces cerevisiae
- **Fermentacijos temperatūra:** 18–28 °C
- **Alkoholio tolerancija:** iki 14,5 % tūrio
- **Aromatinis profilis:** ryškios raudonos uogos, subtilūs prieskoniai, elegantiškos taninų struktūros
- **Laštelinis irimas:** labai žemas – mažiau drumzlių ir mažesnė filtravimo apkrova
- **H₂S ir SO₂ susidarymas:** itin mažas – skatina švarų, vaisinį aromatą
- **Glicerolio susidarymas:** natūraliai aukštas – padeda sušvelninti taninus, padidina vyno pilnumą

Fermentacijos poveikis vynui

Naudojant Oenoferm® PinoType, gaunamas vynas pasižymi:

- **Švelniu, bet pilnaviduriu skoniu**
- **Ryškiu, tačiau švariu vaisiniu aromatu**
- **Natūraliu rūgštingumo ir alkoholio balansu**
- **Subtilia taninų tekstūra, kuri vynui suteikia rafinuotumo**
- **Didesniu brandinimo potencialu**

Puikus pasirinkimas tiek vynams, kurie bus greitai pateikti vartojimui, tiek brandinamiems ąžuolinėse statinėse ar buteliuose.

Naudojimas

1. Mielės ištirpinti šiltame (35–40 °C) vandenyje, santykiu 1:10. aktyvatorius tai pagreitina procesą
2. Palaikyti 15–20 minučių.
3. Po aktyvacijos įpilti šiek tiek misos, kad suvienodėtų temperatūra.
4. Supilti į visą misą ir išmaišyti.

Rekomenduojama dozė:

- 20–30 g/100 l misos (priklausomai nuo misos sudėtingumo ir sąlygu).

Pakuotė ir laikymas

- **Pakuotė:** 500 g
- **Laikymas:** vėsioje, sausoje vietoje
- **Saugoti nuo karščio, šviesos, drėgmės**
- **Atidarius sunaudoti kaip galima greičiau**

Kodėl verta rinktis PinoType?

- Specialiai atrinkta **Pinot Noir ir švelnių veislių fermentacijai**
- **Išsaugomas vynuogių kilmės aromatas**
- **Subalansuotas skonis su švelniu taninų jausmu**
- **Tinkama statinėms ar brandinimui butelyje**
- **Mažesnė intervencija – daugiau išraiškos**

Pinot noir

Pinot blanc

Pinot gris

vaisinis-švelniai aštrus

gardus-vaisinis, minkštas

gėlių

minerališkas

kreminis

minerališkas

uogų vaisių aromatas

lengvas riešutų pojūtis

lengvas-gyvibingas-gaivus

vyšnių aromatas

žolių, prieskonių

puikus riešutų aromatas

riešutų-kreminė

gaivus-jaunas





prieskonių

Nuotraukų galerija:



SAUSOS VYNO MIEŠ
OENOFERM® PINOTYPE

Elegancija ir struktūra
raudoniesiems vynams

 Ryškūs raudoni vaisiai	 Rafinuoti taninai
 Rafinuoti taninai	 Mažas SO ₂ ir H ₂ S susidarymas

Padaeda sušvelninti taninus
dėl aukšto glicerolio

