

Sausos vyno mielės Oenoferm® InterDry F3



Sausos vyno mielės Oenoferm® InterDry F3

Sausos mielės ypač gerai tinka vynams, kurių gamyboje taikomas fermentacijos nutraukimas, siekiant išsaugoti likutinį cukrų.

gamintojo puslapis

28,66 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-681.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 500 g

Paskirtis:: turi tendenciją fermentacijos pabaigoje sudaryti nemažą nuosėdų sluoksnį

Sudėtyje:: sausos selekcinės *Saccharomyces cerevisiae* rūšies mielės

Dozavimas:: 20-30 g/100 l

fermentacijos potencialas:: ypač gerai tinka vynams, kurių gamyboje taikomas fermentacijos nutraukimas

Rekomenduojama temperatūra:: 18-22 ° C

Prekės aprašymas:

Sausos vyno mielės Oenoferm® InterDry F3 – vynams iš džiovintų, vėlyvo derliaus ir koncentruotų uogų

– tai aukštos kokybės sausos vyno mielės, sukurtos specialiai fermentuoti **vynus iš džiovintų, apdžiuvusių ar vėlyvo derliaus uogų**. Tai profesionalus sprendimas visiems, kurie gamina **natūraliai saldžius, desertinius ar stipresnio kūno vynus**, pasižyminčius koncentruotu skoniu ir dideliu cukraus kiekiu.

Šios mielės sukurtos taip, kad veiktų patikimai net sudėtingiausiomis sąlygomis – esant aukštam osmosiniam slėgiui, žemam pH ir didelei cukraus koncentracijai. Oenoferm® InterDry ne tik užtikrina saugią fermentaciją, bet ir padeda išsaugoti vaisinius, džiovintų vaisių ir gėlių aromatus, kurie svarbūs tokio tipo vynuose.

Kur naudojamos Oenoferm® InterDry mielės?

Šios mielės skirtos:

- **Vynams iš džiovintų ar pernokusių vynuogių** (pvz., Amarone tipo vynai)

- **Vėlyvo derliaus uogoms fermentuoti** (Late Harvest)
- **Natūraliems desertiniams vynams**, gaminamiems be papildomo cukraus
- **Koncentruotai misai**, kuri turi didelį osmosinį slėgį
- **Stipresniems vynams**, kurių alkoholio kiekis siekia iki 15 % tūrio
- Gali būti naudojamos ir **vaisių vynuose** su padidinta cukraus koncentracija (pvz., svarainių, vyšnių, mėlynių)

Pagrindinės savybės

- **Rūšis:** *Saccharomyces cerevisiae*
- **Fermentacijos temperatūra:** 16–28 °C
- **Alkoholio tolerancija:** iki 13 % tūrio
- **Aromatinis profilis:** džiovinti vaisiai, uogienės natos, subrendę tropiniai vaisiai
- **Fermentacijos eiga:** stabili net esant labai dideliame cukraus kiekiui (iki 280 g/l)
- **SO₂ ir H₂S susidarymas:** žemas – švarus, vaisiškas skonis
- **Ląstelinis irimas:** labai žemas – skaidrus galutinis produktas
- **Mielių energija:** sustiprinta F3 technologija – tinka ilgoms ir sunkioms fermentacijoms

Kodėl Oenoferm® InterDry?

Šios mielės išsiskiria savo **aukštu atsparumu osmosiniam stresui** – dažna problema fermentuojant labai saldžias misas. Jos sugeba stabiliai dirbti net tada, kai kitos mielės dažnai sustoja ar pradeda gaminti nepageidaujamus junginius (pvz., acto rūgštį ar sierą).

Dėl **F3 technologijos** šios mielės yra geriau apsaugotos, aktyviau pradeda fermentaciją, greičiau įveikia cukraus apkrovą ir išlieka gyvybingos iki pat proceso pabaigos.

Naudojimas

1. **Rehidratuoti mieles** šiltame vandenyje (35–40 °C), naudojant 10 kartų daugiau vandens nei mielių masės. aktyvatorius tai pagreitina procesą
2. **Palikti 15–20 minučių**, kad mielės suaktyvėtų.
3. Įpilti dalį misos, kad suvienodintumėte temperatūrą.
4. Supilti į visą misą, gerai išmaišyti.
5. **Rekomenduojama naudoti su mielių maistinėmis medžiagomis**, ypač kai trūksta azoto.

Dozavimas:

- 20–30 g/100 l misos
- Sunkiais atvejais (daugiau nei 250 g/l cukraus): iki 35 g/100 l

Pakuotė ir laikymas

- **Pakuotė:** 500 g
- **Laikymo sąlygos:** sausoje, vėsioje vietoje, toliau nuo saulės ir drėgmės
- **Galiojimo laikas:** nurodytas ant pakuotės
- **Atidarius sunaudoti greitai**

Privalumai trumpai:

- ✓ Patikima fermentacija net itin saldžiose misose
- ✓ Subtilūs vaisiniai ir desertiniai aromatai
- ✓ Ilgaamžė mielių gyvybingumas
- ✓ Tinka Amarone tipo vynams ir natūraliems saldiems vynams
- ✓ Sumažina vyno drumstumą, dėl mažo ląstelinio irimo

Nuotraukų galerija:

SAUSOS VYNO MIELĖS Oenoferm® InterDry F3



TINKA SAUSŲ IR
VĒLYVO DERLIAUS
UOGŲ VYNAMS



FERMENTACIJA
NUO 16 IKI 28 °C



ATSPARUMAS
DIDELIAM CUKRAUS
KIEKIUI (IKI 280 g/L)



KVAPŲ PROFILIS:
DŽIOVINTI IR
DŽIUSTANTYS VAISIAI



MAŽAS SO₂ IR H₂S
SUSIDARYMAS

