

# Sausos vyno mielės Oenoferm® Bio ekologiškam vynui ir putojančiam vynui



Sausos vyno mielės Oenoferm® Bio ekologiškam vynui ir putojančiam vynu

Sausos vyno mielės Oenoferm® Bio ekologiškam vynui ir putojančiam vynui

gamintojo puslapis

**34,61 € su PVM**

Prekės kodas: 3.202-682.99

**Prekės galimos pakuotės ar tipai:**

Pakuotė: 500 g

Sudėtyje:: *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*  
Rekomenduojamos rūšys:: baltam, raudonam,  
rožiniam ir putojančiam vynui  
Pritaikymas:: vynams ir putojantiems vynams  
Aromatas: teritoriniai vynai ir jų individuali išraiška  
Dozavimas:: 20 – 40 g/100 L  
Rekomenduojama temperatūra:: 14 – 28 °C  
Alkoholio tolerancija:: 16,5 Vol.-%

## Prekės aprašymas:

**Sausos vyno mielės Oenoferm® Bio ekologiškam vynui ir putojančiam vynui – natūraliam, švariam vyno skoniui**

– tai **sertifikuotos ekologiškos aktyvios sausos mielės**, sukurtos **natūraliam vyno fermentacijos procesui** be kompromisų skoniui ar technologiniam saugumui. Šios mielės sukurtos atsižvelgiant į vis augančius ekologiško vyno gamintojų poreikius, siekiančius išlaikyti vyno kilmę, aromatinį vientisumą bei terroir raišką.

Sertifikuota pagal **ES ekologinės gamybos reglamentus**, Oenoferm® Bio garantuoja **visišką suderinamumą su ekologišku vynu** – tiek ES, tiek kitose rinkose.

Kam skirtos Sausos vyno mielės Oenoferm® Bio?

Šios mielės specialiai sukurtos:

- **Ekologiškai sertifikuotam vyno gamybos procesui**
- Gamintojams, kurie siekia **minimalaus poveikio** vyno skoniui
- Norintiems išsaugoti **natūralų aromatą ir rūgštingumo balansą**
- Vynuogių veislėms, kurios pasižymi subtiliu kvapu ir terroir (pvz., Riesling, Sauvignon Blanc, Pinot Noir)

Taip pat puikiai tinka **oranžiniam vynui, biodinaminiam** ūkiui ar tiesiog vyno gamintojui, kuris renkasi „švarų“ ir natūralų gamybos būdą.

### Pagrindinės savybės

- **Rūšis:** Saccharomyces cerevisiae
- **Fermentacijos temperatūra:** 14–28 °C
- **Alkoholio tolerancija:** iki 16,5%
- **Aromatinis profilis:** švarus, šviežias, vaisiškas – padeda išryškinti natūralų žaliavos kvapą
- **Laštelinis irimas:** žemas – vinas tampa skaidresnis be papildomų filtravimo žingsnių
- **SO<sub>2</sub> ir H<sub>2</sub>S susidarymas:** labai mažas – padeda išvengti redukcinių kvapų
- **Sertifikatas:** EU Organic (pagal EC 834/2007 reglamentą)

### Technologiniai privalumai

- Greita fermentacijos pradžia, net esant žemai temperatūrai
- Stabili fermentacijos eiga be staigių šuolių
- Gera ištvermė sunkesnėse sąlygose (pvz., mažesnis azoto kiekis ar rūgšties trūkumas)
- Suderinama su natūraliomis maistinėmis medžiagomis (pvz., ekologiškas diamonio fosfatas, biologinis maistas mielėms)

### Naudojimas

1. **Rehidratuoti** mieles šiltame (35–40 °C) vandenyje, naudojant 10 kartų didesnę kiekį vandens. aktyvatorius tai pagreitina procesą
2. Palikti 15–20 minučių.
3. Pratinti prie misos temperatūros įpilant nedidelį kiekį misos.
4. Supilti į visą misą ir išmaišyti.

### Rekomenduojama dozė:

- 20–30 g/100 litrų misos
- Jei reikia – derinti su ekologiškais maistinėmis medžiagomis

### **Pakuotė ir laikymo sąlygos**

- **Pakuotė:** 500 g
- **Laikymas:** vėsioje (ne aukštesnėje kaip 20 °C), sausoje vietoje
- **Galiojimo laikas:** nurodytas ant pakuotės
- **Atidarius:** laikyti sandariai uždarytą ir sunaudoti kaip galima greičiau

### **Kodėl verta rinktis Oenoferm® Bio?**

- ✓ **Sertifikuota ekologiška mielių padermė** – atitinka ES ekologinio vyno gamybos reikalavimus
- ✓ **Padedą išlaikyti terroir** – neįtakoja natūralaus vyno kvapo ir struktūros
- ✓ **Idealiai tinka vynams be papildomų aromatinių korekcijų**
- ✓ **Minimali sieros junginių gamyba** – švarus aromatas ir skonis
- ✓ **Biologiškai suderinama su biodinaminiu ir natūraliu vynu**

### **Nuotraukų galerija:**



## Sausos vyno mielės Oenoferm® Bio



Sertifikuota  
ekologiška  
produkcija



Švarus, vaisiškas  
aromatas



Mažas SO<sub>2</sub>/H<sub>2</sub>S  
susidarymas



Tinka natūraliam  
ir biodinaminiam  
vynui