

Sausos mielės Oenoferm®C2 distiliatų misai



Sausos mielės Oenoferm®C2 distiliatų misai

Aukštos gravitacijos fermentacijos sausos mielės, skirtos mentalo fermentacijai net aukštose temperatūrose

gamintojo puslapis

14,52 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-724.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 500 g, 100 g

Sudėtyje:: Saccharomyces cerevisiae rūšies mielės

Pritaikymas:: Mentalui distiliacijai, kuris pasižymi dideliu klampumu (rugių, kviečių) ar sudėtyje yra natūralių baltymų (bulvės)

Dozavimas:: 20-40 g/100 l mentalo.

Rekomenduojama temperatūra:: 38-41 ° C

Putų susidarymas:: rekomenduojama taikyti Erbslöh

Schaum-ex (antiputokšlis)

Prekės aprašymas:

Sausos mielės Oenoferm®C2 distiliatų misai – patikima fermentacija vaisių, vynuogių ir krakmolo pagrindo substratams

– tai aktyvios sausos mielės, sukurtos specialiai vaisių, vynuogių misos, sidro bei krakmolo turinčių substratų fermentacijai. Šios mielės užtikrina **švarią, stabilią fermentaciją net ir sudėtingomis sąlygomis**, todėl tai patikimas pasirinkimas tiek profesionalams, tiek smulkiesiems gamintojams.

Pagrindinės savybės

- **Greitas fermentacijos startas** – leidžia mielėms greitai įsigalėti ir išstumti laukines mikroorganizmas.
- **Atsparumas aukštam alkoholio kiekiui** – veikia net iki **16 % alkoholio tūrio**, todėl tinka stipriems distiliatams.
- **Pritaikytos skirtingoms terpėms** – puikiai veikia su didelio tankio misa (angl. high gravity) bei trūkstančių maistinių medžiagų aplinkoje.

- **Mažesnis maistinių medžiagų poreikis** – sumažina papildomų maitinimo priemonių poreikį.
- **Išsiskiria aromatiniu neutralumu** – mažai veikia galutinio gėrimo aromatą, todėl leidžia atsiskleisti **natūraliems vaisių ar veisliniams kvapams**

☒☒ Kur naudojamos sausos mielės Oenoferm®C2 distiliatų misai?

Šios mielės idealiai tinka fermentuoti:

- **Baltąjį, rožinį ir raudonąjį vyną**
- **Vaisinius distiliatus** (pvz., obuolių, kriaušių, uogų)
- **Sidrą ir jo pagrindą**
- **Vynuogių misą**
- **Krakmolo pagrindu pagamintas žaliavas** – grūdų misa, salyklas, gliukozės sirupas

☒☒ Fermentacijos temperatūra ir aromato profilis

- **Temperatūros diapazonas:** nuo 14 °C iki 38 °C – tai platus veikimo spektras, leidžiantis naudoti tiek vėsioje, tiek intensyvioje fermentacijoje.
- **Aromatas:** mažas papildomų aromatų susidarymas, leidžiantis išsaugoti **žaliavos veislinį charakterį**

☒☒ Dozavimas pagal žaliavą

Pagal gamintojo rekomendacijas, dozavimas priklauso nuo fermentuojamos terpės tipo:

Substratas Dozavimas (g / 100 L) Vynuogių misa arba sidras 20 g / 100 L Aukšto tankio sidro pagrindas 20 g / 100 L Skiedžiamas obuolių sulčių koncentratas (>50%) 30 g / 100 L Gliukozės sirupas + vanduo 40–60 g / 100 L Šviežių mielių dauginiui (propagacija) 40 g / t masės ☒☒ **Naudojimas: žingsnis po žingsnio**

1. **Rehidratacija:** mieles sumaišyti santykiu 1:10 – 5 dalys vandens ir 5 dalys substrato (pvz., sulčių).
2. **Temperatūra:** 37 °C.
3. **Laikas:** palaikyti 20 minučių, keletą kartų pamaišyti.
4. **Papildoma parama:** rekomenduojama kartu naudoti **VitaDrive®** aktyvatorių ir **Vitamon® / VitaFerm®** maistines medžiagas, kad mielės būtų stipresnės nuo pat pradžių

☒☒ Laikymo sąlygos

- Supakuota neperšviečiamoje pakuotėje. 500g vakuume, 100g ne vakuume
- Laikyti **vėsioje ir sausoje vietoje**.
- Atidarytą pakuotę naudoti per 2–3 dienas.

✓ **Kodėl verta rinktis Oenoferm® C2?**

- **Universali** – tinka tiek vaisiams, tiek grūdams ar jų deriniams.
- **Atspari** – veikia net ir sudėtingose sąlygose, pvz., silpnai maistingose terpėse ar aukštame alkoholyje.
- **Saugus pasirinkimas** – testuota dėl švarumo ir kokybės, atitinka **ES reglamentą (EC) 2019/934**.

papildomiems klausimams

Nuotraukų galerija:

