



## Oenoferm® Chardonnay

Kvasinky pre tvorbu bieleho vína so sviežimi ovocnými vôňami

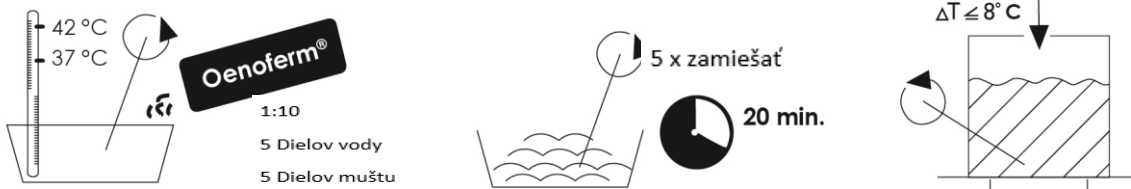
### Popis výrobu:

**Oenoferm® Chardonnay** tvorí pri kvasení arómy s charakterom grapefruitu, citrónu a tropických plodov. Typický Chardonnay – charakter umocňuje šťavnatými nuansami so sviežosťou vystupujúcou do popredia. Ležanie na kvasničných kaloch (Sur-lies) môže mať dodatočné pozitívne účinky. Lahko môže dôjsť k uvoľneniu väčších množstiev manoproteínov čím sa posilní celková chuť vína.

Povolené podľa aktuálnych zákonov a predpisov platných v rámci EU. Čistota a kvalita sú overené špecializovanými laboratóriami.

<b>Teplota kvasenia</b>	16 – 22 ° C
<b>Aróma</b>	- Grapefruit a citrón.
<b>Charakteristika</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Saccharomyces cerevisiae</i></li> <li>- Adaptačný čas (nábeh kvasenia): stredný</li> <li>- Kvasná kinetika: mierna a rovnomerná</li> <li>- Tolerancia na alkohol: do 14 %</li> <li>- Tvorba glycerolu: 5 – 8 g/l</li> <li>- Tvorba vedľajších produktov kvasenia: veľmi nízka</li> <li>- Požiadavky na výživu: bežné</li> </ul>
<b>Odporúčané odrody</b>	- Chardonnay, Burgundské (Rulandské) sivé a biele, Auxerrois
<b>Tip</b>	- Po prekvasení je možná jablčno-mliečna fermentácia

**Dávkovanie:** 20-30 g/hl



V rehydratačnom postupe je zmysluplné použiť biologický kvasinkový aktivátor VitaDrive® v rovnakom množstve ako je množstvo kvasiniek s cieľom posilniť kvasinky v ranom štádiu ich života. V závislosti od výživovej situácie muštov a rmutov odporúčame použiť kvasinkovej výživy z druhov Vitamon® alebo VitaFerm®.

**Skladovanie:** V chlade a suchu. Okamžite opätovne uzavrite otvorené balenia a do 2 - 3 dní spotrebujte.

V SR zastupuje ERBSLÖH Geisenheim Getränke-technologie GmbH & Co. KG  
 Unimpex Bratislava s.r.o.  
 Horné Predmestie 3,  
 900 21 Svätý Jur  
 t.č.: 02/4497 1481, 4497 1280  
[www.unimpex-bratislava.com](http://www.unimpex-bratislava.com); [info@unimpex-bratislava.com](mailto:info@unimpex-bratislava.com)



Náš návod na použitie výrobku a naše doporučení k ošetrovaniu sú založené na momentálnom stave našich skúseností. Pre to, že nám vo väčšine prípadov nie je známy predchádzajúci spôsob ošetrovania, a touto neznalosťou by mohlo prísť k nesprávnej aplikácii výrobku pri spracovaní / alebo ošetrovaní /, sú tieto doporučení iba všeobecnej povahy a slúžia ako rada užívateľovi. Bez zvláštneho písomného prehlásenia z našej strany, ktoré by sa týkalo konkrétneho problému, nemajú tieto všeobecné pokyny žiadnu právnu záväznosť ani záruku. Všetky informácie zodpovedajú súčasným právnym predpisom EU.