



Oenoferm® Müller-Thurgau F3

Enologické kvasinky pre moderné a elegantné vína Müller Thurgau s jemnými muškátovými tónmi.

Popis výrobku:

Oenoferm® Müller-Thurgau F3 sú odrodové kvasinky, ktoré zdôrazňujú najmä muškátový charakter odrody Müller-Thurgau. Cieľom je výroba moderných a sviežich vín Müller-Thurgau.

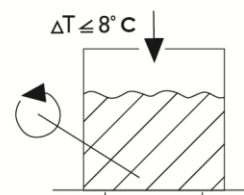
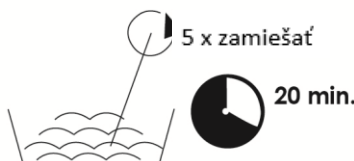
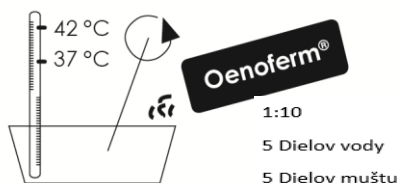
Povolené podľa aktuálnych zákonov a predpisov platných v rámci EU. Čistota a kvalita sú overené špecializovanými laboratóriami.

Teplota kvasenia	Odporúčaná teplota pri kvasení 16 - 20 ° C
Aróma	- Jablko, Hruška, Citrón, Jemne korenisté muškátové tóny
Charakteristika	- Stredne až vysoké nároky na výživu. - Vyžadujú kontinuálny prísun živín počas kvasenia
Odporúčané odrody	- Müller-Thurgau, Muškátové odrody
Tip	- Možné zastavenie kvasenia pri výrobe vín so zvyškovým cukrom - Pre tvorbu citrusových a hruškových aróm, odporúčame teplotu pri kvasení 18 - 20 ° C

F3-Erbslöh proces výroby kvasiniek - Fit for Fermentation

Osvedčené a uznávané Erbslöh- Oenoferm® kmene kvasiniek boli vo výrobe kvasiniek procesom F3 ešte posilnené. Pre rast a regeneráciu kvasiniek je nové médium bohaté na vitamíny a minerálne látky. To sú všetko potrebné látky v procese fázy rozmnožovania na získanie optimálnej hustoty kvasiniek, v stresových situáciách a aj vo fáze konečného kvasenia. Aróma vína je potom charakteristická pre odrodu a čistá.

Dávkovanie: 20-40 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; 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.