



## Oenoferm® Rheingau F3

Selektované kvasinky univerzitou v Geisenheime z oblasti Rheingau pre Rizling rýnsky

### Popis výrobku:

Rizlingy rýnske z oblasti Rheingau sa koncom 19.storočia dostávajú do celosvetového povedomia. Okrem klimatických podmienok to tak bolo predovšetkým vďaka špeciálnej mikroflore, ktorá mala rozhodujúci vplyv na aromatický profil miestnych Rizlingov. V spolupráci s Hochschule Geisenheim University sa nám podarilo izolovať jednu z týchto špeciálnych kvasiniek. Kmeň kvasiniek **Oenoferm® Rheingau F3** bol vybraný z množstva kmeňov kvasiniek pre svoje vynikajúce vlastnosti. Mimoriadne pozoruhodný je výrazný prejav aromatických zložiek vo vínach. **Oenoferm® Rheingau F3** sú vhodné na výrobu prémiových bielych vín.

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

<b>Teplota kvasenia</b>	Odporúčaná teplota pri kvasení 16 - 22 ° C
<b>Aróma</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prémiové biele vína s plným telom.</li> <li>- Výrazný ovocný charakter s amylickými tónmi.</li> </ul>
<b>Charakteristika</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nízke nároky na výživu.</li> <li>- Rýchly nástup kvasenia.</li> <li>- Tolerancia na alkohol do 14,5 %.</li> <li>- Výrazný bukiet a svieže vône v mladých vínach (Isoamyl acetat, Isobutyl acetat).</li> <li>- Stabilné vône vo vyzrievaných vínach (rôzne ethyl estery)</li> <li>- Možnosť ponechať zrieť vína na kaloch (Sur lies)</li> </ul>
<b>Odporúčané odrody</b>	- Rizling rýnsky a vlašský, Sauvignon, Chardonnay, Rulandské biele, Veltlínske zelené,

### 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 Getränketechnologie 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 ošetreniu sú založené na momentálnom stave našich skúseností. Pre to, že nám vo väčšine prípadov nie je známy predchádzajúci spôsob ošetrenia, a touto neznalosťou by mohlo prísť k nesprávnej aplikácii výrobku pri spracovaní / alebo ošetrení /, sú tieto doporučení iba všeobecnej povahy a slúžia ako rada užívateľovi. Bez zvláštného 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.