



Oenoferm® Zweigelt F3

Kvasinky pre výrobu odrodových vín z Zweigeltrebe, ale i Frankovky a Svätovavrineckého

Popis výrobku:

Oenoferm® Zweigelt F3 je vybraný kmeň kvasiniek HBLA a BA z oblasti Klosterneuburg. Kmeň LW 414-58 rodu *Saccharomyces cerevisiae* bol vybratý konkrétne pre kvasenie muštov/rmutov odrody Zweigeltrebe k dosiahnutiu maximálnych sensorických vlastností danej odrody. Vína sú bohaté na aromatické látky s charakteristickou cherry-višňovou vôňou a hlavne u mladých vín je výrazný buket kôstkového ovocia. Farba vín je výrazná, purpurová. Vína kvasené s Oenoferm® Zweigelt sú vhodné na dlhodobé zrenie v „dreve“ kde sa rozvíja plnosť a sila vína. **Oenoferm® Zweigelt F3** podporujú jablčno-mliečnu fermentáciu.

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

Teplota pri kvasení	25 - 28 °C	28 - 32 °C
Aromatika	Podpora ovocného charakteru odrody	Výrazne, plné vína vhodné na dlhé zrenie (aj v drevených sudoch)
Odporúčané odrody	Zweigeltrebe, Frankovka modrá, Svätovavrinecké	

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 doporučenie 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 doporučenia 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.