



Oenoferm® X-thiol

Alkoholtűrő hibrid élesztő az egzotikus ízekért

Termékismertető

Az Oenoferm® X-thiol GMO mentes hibrid élesztő, saját szelekció. Két különböző *saccharomyces cerevisiae* törzs pozitív tulajdonságai egyesülnek ebben a hibrid élesztőben, amit protoplaszt fúzióval állítottak elő.

A legfontosabb tulajdonságai a következők:

- Egyedülálló erjesztő képesség a hideg- és alkoholtűrő bayanus törzsnek köszönhetően.
- Komplex erjedési aromák képzése, friss illatokkal (piros grapefruit és feketeribizli).
- Nagy mennyiségű érett gyümölcsaromák képzése (pl.: passió gyümölcs).

Erjesztési hőmérséklet	< 15 °C	18 - 22 °C
Aromák	Hidegerjesztéses borstílus kialakításához. Sokrétű aromakép a fajtajelleges modern borok készítéséhez.	A gyümölcsös töl aromák képződésének elősegítéséhez: (4MMP, 3-MH, főleg a A3MH) feketeribizske, grapefruit, egzotikus gyümölcsök, bukszus
További előnyök	<ul style="list-style-type: none">• csekély-közepes tápanyagigény• kevés SO₂ és H₂S-t képez	
Ajánlott fajták	sauvignon blanc, rajnai rizling, zöld veltelini, burgundi fajták, muskotályos fajták	
Tipp	kiválóan alkalmazható rozék erjesztésénél, ahol az érett egzotikus gyümölcs aromákat kell előtérbe hozni	

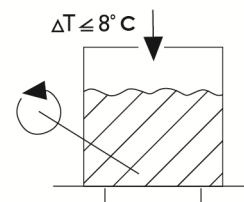
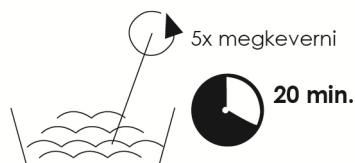
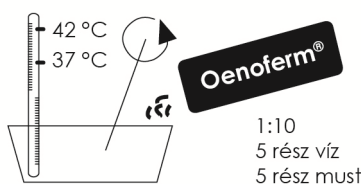
A 934/2019/EU bizottsági rendelet szerint engedélyezett. A nemzeti előírásokat a felhasználónak kell ellenőrizni. Tisztaság és minőség szempontjából bevizsgált termék.

Erbslöh élesztőszaporítás - Fit for Fermentation

Az Oenoferm élesztőfajaink már az előállítás során az Erbslöh-F3 élesztőszaporításnak köszönhetően sokkal erősebbek lesznek. Az élesztők elszaporításához egy ásványi anyagokban és vitaminokban gazdag táptalajt használnak. Az így létrejött élesztők biztonságos erjedésvezetést tesznek lehetővé stresszhelyzetekben is, garantálva a teljes kiejedést. Az új szaporítási eljárásnak köszönhetően a borok tisztább illatúak és koncentráltabbak lesznek.

Adagolás

20-40 g Oenoferm® X-thiol 100 l musthoz adva megfelelő élesztő populációt képes kialakítani a gyors erjedésindításhoz. Az így kialakult élesztő populáció visszaszorítja a vadélesztőket.



Az élesztő vitalitását már korai stádiumban tovább fokozhatjuk, amennyiben a rehidratálás során az élesztőhöz kb. 10 perc elteltével, az élesztővel azonos mennyiségű VitaDrive® F3 élesztőmobilizátort adagolunk. Az must tápanyag-ellátottsága szerint ajánlott az erjedés megkezdése előtt Vitamon®- illetve VitaFerm® élesztőtápanyagokat használni.

Tárolása

Vákuumcsomagolt termék. Tárolja hűvös helyen. A felbontott csomagokat azonnal zárja vissza, és mihamarabb, 2-3 napon belül használja fel.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Az itt megadott alkalmazási ajánlások a helyes gyártási gyakorlat keretében ismertetik a termék technológiai segédesszövegként történő tervezett felhasználását. Kizárólag ezzel a felhasználással érhető el a végeredmény élelmiszer-biztonsága. Kérjük vegye figyelembe: termékismertetőink a legjobb tudásunk szerint készültek. Ezek kizárólag általános információként szolgálnak a termékeinkről. Mivel a kezelési utasítások nem állnak adatok rendelkezésre, ugyanakkor ezen italok természetes eredetükönl fogva különbözőek, ezért kezelési ajánlásaink nem lehetnek kötelező érvényűek. A termékeink használatára vonatkozó helyi érvényű szabályok és biztonsági előírások ellenőrzése a felhasználó feladata. Ezért minden információt garancia nélkül adunk meg. A változtatás jogát fenntartjuk. Egyebekben általános eladási feltételeink az irányadóak. (letölthető: www.erbsloeh.wine) 2022.11.17.
Verzió 006 - 07/2022