



Oenoferm® Be-Red

bio tanúsított vörösborelesztő színintenzív és strukturált borok erjesztéséhez

Termékismertető

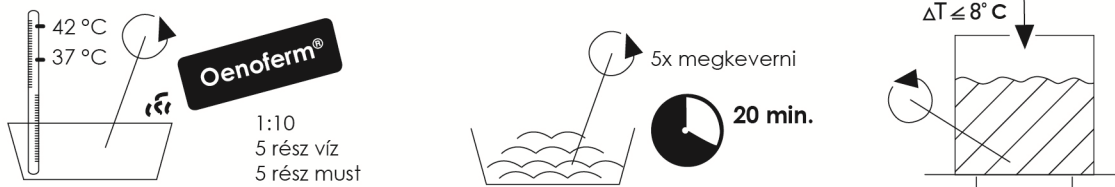
Az Oenoferm® Be-Red szárított fajlesztő színintenzív és strukturált vörösborkok erjesztésére szolgál. A Az Oenoferm® Be-Red kiválóan alkalmas komplex, nagy testű, héjonerjesztett, hosszan érlelhető vörösborkokhoz, amelyek hordós érlelést kapnak. Ez az élesztőtörzs (*Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*) már az alkoholos erjedés során elősegíti a színanyagok polimerizációját. Az élesztő elszaporítása kizárólag kiváló minőségű biotanúsított táptalajon történik. Az ezt követő szárítás és csomagolás a 834/2007 EU-ÖKO-rendelet és az 1254/2008/EK rendelet szerint történik. Az Oenoferm® Be-Red számos erjesztés során bizonyította, hogy kiválóan alkalmas hagyományos és ökológiai minősítésű vörösborkok előállítására is. Az alkoholtűrő képessége legfeljebb 15,5 térfogatszázalék. Az Oenoferm® Be-Red elősegíti a biológiai almasavbontást.

	Vörösbork
Erjesztési hőmérséklet	22 - 32 °C

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

Adagolás

100 kg cefréhez 20-40 g Oenoferm® Be-Red-et adva biztosítható az optimális élesztő populáció és a gyors erjedésindítás, valamint a dominancia a vadélesztők felett.



A must tápanyagellátásának optimalizálásához VitaFerm® Bio vagy a PuroCell® O adagolása ajánlott a cefrébe.

Tárolás

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



Certified organic by
LACON GmbH



DE-ÖKO-003
EU Landwirtschaft

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 segédeszközként vagy adalékanyagként történő tervezett felhasználását. Kizárólag ezzel a felhasználással érhető el a végtermék élelmiszer-biztonsága. Kérjük vegye figyelembe: termékismertetőink a legjobb tudásunk szerint készültek. Ezek kizárólag általános információként szolgálnak a termékeinkről. Mivel a kezelési utasításokról nem állnak adatok rendelkezésre, ugyanakkor ezen italok természetes eredetüknek 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) 2022.10.12.
Verzió 005 – 09/2020 – Nyomatás dátuma: 12.10.2022