



Oenoform® Bio

Selection Klingelberg - bio tanúsított borászati fajlesztő, pezsgő és bor készítéséhez ökológia gazdálkodásban

Termékismertető

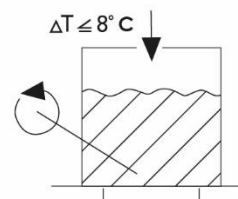
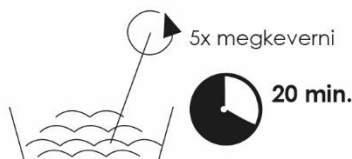
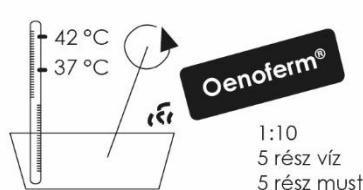
Az Oenoform® Bio az első bio tanúsított, szárított borászati fajlesztő borokhoz és pezsgőkhöz. Az Oenoform® Biot a bádeni örgrótság Staufenbergi kastélya mellett található szőlőültetvényéről szelektálták, elszaporítás során csak bio táptalajt használtak fel. Szaporítása, kémleletes szárítása és csomagolása a 834/2007-es EU-ÖKO rendelet, valamint a 1254/2008-as (EK) rendelet szerint történt. Az Oenoform® Bio élesztőtörzs kiemeli a szőlőfajta és a terroire jellegzetes jegyeit anélkül, hogy a bortípust jellegét elfedné. Az élesztő a *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* tartozik és egyaránt használható fehér, rozé és vörösborok erjesztéséhez. Alkohol tűrőképesség: 16,5 v/v %. A legújabb kutatások szerint az élesztő alkalmas pezsgő készítésére is.

	Fehérbor / rozébor	Vörösbor	Pezsgő
Erjesztési hőmérséklet	16 - 22 °C	22 - 28 °C	14 - 20 °C

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

Adagolás

Bor készítéséhez: 100 liter musthoz 20-30 g Oenoform® Bio hozzáadása optimális élő élesztősejtszámot eredményez. Ez biztosítja a biztos erjedésindítást és a dominanciát a vadélesztők felett.



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

Pezsgősítés: 25 g/100 l cuvée. Az Oenoform® Bio - Selection Klingelberg-et kb. 10-szeres mennyiségű 1 : 1 arányú cuvée-víz keverékben (37 - 42 °C-on) kb. 20 percig rehidratáljuk. Ezután adjuk hozzá a cuvée-hez.

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

Fortschritt macht Zukunft®

Az itt megadott alkalmazási ajánlások a helyes gyártási gyakorlat keretében ismertetik a termék technológiai segédesszközként vagy adalékanyagként történő tervezett felhasználását. Kizárólag ezzel az felhasználással érhető el a végtermék élelmiszer-biztonsága. Kérjük vegye figyelembe: termékismertetőink az itt megadott alkalmazási ajánlások a helyes gyártási gyakorlat keretében ismertetik a termék technológiai segédesszközként vagy adalékanyagként történő tervezett felhasználását. Kizárólag ezzel az 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 kezelt italokról nem állnak adatok rendelkezésre, - ugyanakkor ezen italok természetes eredetükönél 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 011 – 11/2019 – Nyomtatás dátuma: 12.10.2022