



Oenoferm® Champ

Borászati élesztő pezsgősítéshez

Termékismertető

Saccharomyces cerevisiae (bayanus) élesztőtörzs pezsgőkészítéshez. Főként a kiváló minőségű palackban érlelt pezsgők készítéséhez ajánlott. A pezsgőknek finom gyümölcsös, élesztős és mogyorós jegyeket kölcsönöz.

Erjedési hőmérséklet	14 - 26 °C
Aromakép	finom gyümölcsös, határozott élesztős jegyekkel
Tulajdonságok	<ul style="list-style-type: none">• <i>Saccharomyces cerevisiae (bayanus)</i>• adaptációs idő: rövid,• az erjedés kinetikája: gyors és egyenletes,• alkohol tolerancia: 16 v/v %• erjedési melléktermékek képzése: nagyon csekély,• glicerinképzés: 5 – 7 g/l,
Ajánlott szőlőfajták	valamennyi fajtához
Tipp	A lerázás segítéséhez Erbslöh CompactLees-t adagoljunk az élesztő után.

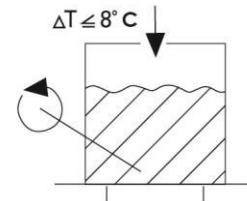
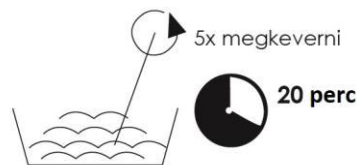
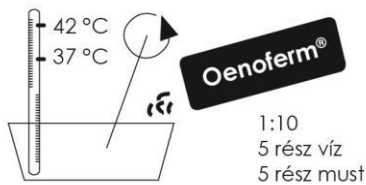
A 934/2019/EU bizottsági rendelet szerint engedélyezett. A nemzeti előírásokat a felhasználónak kell ellenőrizni. Tisztaság és minőség szempontjából bevizsgált termék.

Erbslöh-F3 élesztőszaporítás - Fit for Fermentation

Az Oenoferm® élesztőtörzseink 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 /100 l



Tárolás

Vákuumsomagolt termék. Hűvös és száraz helyen tárolja. A felbontott csomagokat azonnal zárja vissza, és mihamarabb, 2-3 napon belül használja fel.