



Oenoferm® Elégance

Borászati élesztő elegáns, nagyon gyümölcsös fehérborokhoz

Termékmertető

Az Oenoferm® Elégance finom gyümölcs-, virágjegyekkel rendelkező borok készítéséhez ajánlott. Az elkészült elegáns borok kifinomult harmóniával és jó struktúrával rendelkeznek. Az élénk, friss fajtajelleg előtérbe kerül.

Erjedési hőmérséklet	16 - 22 °C
Aromakép	Finom aromák, virágos jegyekkel
Tulajdonságok	<ul style="list-style-type: none">• <i>Saccharomyces cerevisiae</i>• Erjedésindítás fázisa: rövid• Erjedés kinetika: gyors és folyamatos• Alkohol tolerancia: 15 v/v %-ig• Erjedési melléktermékek képzése: nagyon csekély• Glicerinképzés: 6 - 8 g/l• Tápanyagigény: alacsony
Ajánlott fajták	rizling, pinot blanc
Tipp	Az erjedés után az almasavbontás könnyen beindítható

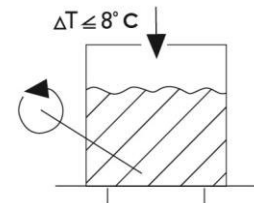
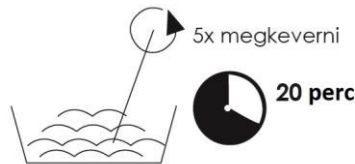
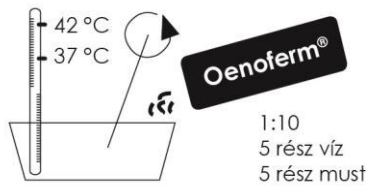
A 934/2019/EU bizottsági rendelet szerint engedélyezett. A nemzeti előírásokat a felhasználónak kell ellenőrizni. Tisztaság és minőség szempontjából bevizsgált termék.

Erbslöh-élesztőszaporítás - Fit for Fermentation

Az Oenoferm élesztőtörzseink már az előállítás során az Erbslöh-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



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

Tárolás

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