



# Oenoferm® Finesse

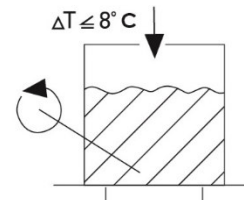
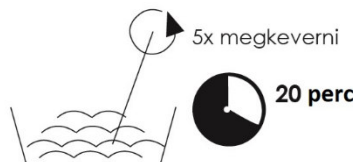
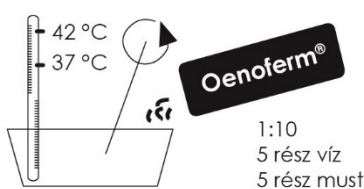
Zamatos fehérborok és rozék készítéséhez

## Termékismertető

Az Oenoferm® Finesse-t számos élesztőtörzs közül választották ki, kiváló erjesztési tulajdonságai, jó aromaképzése és zamatgazdagsága miatt. A szelekciós kritériumok középpontjában az extrém alacsony SO<sub>2</sub> és illósav képzés állt. Az Oenoferm® Finesse-szel erjesztett borok aromaképében a gyümölcsös terpének mellett tiolok is megjelennek, mint például a 3SH (grapefruit) és A3SH (trópusi gyümölcsök, passió gyümölcs).

<b>Erjedési hőmérséklet</b>	10 - 20 °C
<b>Aromakép</b>	Fajtajelleges, gyümölcshangsúlyos borok és nagyobb ízintenzitással
<b>Tulajdonságok</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gyors erjedésindítás</li><li>• Kiemeli a fajtajelleges aromákat (terpéneket és tiolokat)</li><li>• Konstans erjedésintenzitás a jó aromaképzéshez</li><li>• Alkoholtűrés: 16,0 vol %-ig</li><li>• Közepes tápanyagigény</li><li>• Nagyon alacsony SO<sub>2</sub> képzés</li><li>• Nagyon csekély illósav képzés</li><li>• POF: pozitív</li><li>• Killer: pozitív</li></ul>
<b>Ajánlott fajták</b>	Fehér- és rozéborok
<b>Tipp</b>	A gyümölcsaromák megfelelő képződéséhez figyeljen a kiegészítő tápanyagellátásra!

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



## Adagolás

20-40 g Oenoferm® Finesse 100 l musthoz adva megfelelő élesztő populációt képes kialakítani. Az így kialakult élesztő populáció visszazorítja a vadélesztőket és gyors erjedésindítást eredményez. A must tápanyag-ellátottsága szerint ajánlott az erjedés megkezdése előtt és az erjedés során Vitamon® -, illetve VitaFerm® élesztőtápanyagokat használni. Az élesztő vitalitását már korai stádiumban tovább fokozhatjuk, amennyiben a rehidratálás során az élesztővel azonos mennyiségű VitaDrive® élesztőmobilizátort adagolunk.

## Tárolás

Vákuumsomagolt 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®