



Oenoferm® Icone

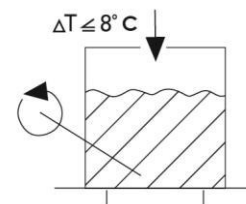
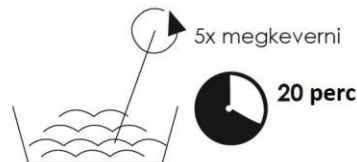
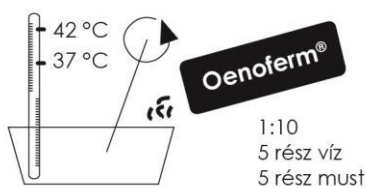
Alkoholtűrő élesztő, csekély SO₂ képzéssel hosszan érlelhető prémium vörösborokhoz

Termékismertető

Az Oenoferm® Icone élesztőt hosszan érlelhető vörösborok készítéséhez szelektálták. Ez az élesztőtörzs nehéz körülmények között is biztonságos erjedést garantál. Csekély SO₂ képzés és nagy mennyiségű poliszacharid felszabadítás jellemzi. Az Oenoferm® Icone az erjesztés során jól strukturált és lekerekedett vörösborokat ad tiszta ízekkel és zamatokkal.

Erjedési hőmérséklet	18 - 33 °C
Aromakép	komplex aromakép piros és sötét bogyós gyümölcsökkel
Ajánlott fajták	prémium vörösborok készítéséhez
Tulajdonságok	<ul style="list-style-type: none">• csekély SO₂ képzés• nagy mennyiségű poliszacharidot szabadít fel• csekély nitrogénigényű• jó színmegőrző tulajdonságú• segíti az almasavbontást• csekély mennyiségben képez illósavat• 16,5 vol %-ig alkoholtűrő• érlelhető és lekerekedett vörösborokat ad

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



Adagolás

15-30 g Oenoferm® Icone 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

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