



# Oenoferm® Klosterneuburg

fajlesztő fűszeres-borsos jegyek kiemeléséhez és testes borok készítéséhez

## Termékismertető

Az Oenoferm® Klosterneuburg fajlesztő a HBLA és BA bor és gyümölcs tanszékén szelektálták Klosterneuburgban. Széles spektrumban alkalmazható élesztő a klasszikus boroktól egészen az érett borokig.

Erjedési hőmérséklet	17 - 22 °C
Aromakép	<ul style="list-style-type: none"><li>gyümölcsös, fajtajelleges</li><li>fehér bors</li><li>fűszeres, mogyorós</li></ul>
Előnyök	<ul style="list-style-type: none"><li>gyors erjedésindítás</li><li>magas cukortartalom esetén is teljes kierjedést biztosít</li><li>csekély habzás</li><li>kiemeli a bor vastagságát</li></ul>
További előnyök	<ul style="list-style-type: none"><li>ozmóztűrő</li><li>jól autolizál</li><li>nem gátolja az almasavbontás beindítását erjedés után</li></ul>
További tulajdonságok	folyamatos tápanyagellátásra van szüksége.
Ajánlott fajták	pinot blanc, chardonnay, szilváni, ottonel muskotály, cirfandli, zöld szilváni
Tipp	<ul style="list-style-type: none"><li>nagyértékű borok készítéséhez</li><li>finomseprős érleléshez</li><li>a bor stilsztikáját befolyásolhatjuk, sokrétű aromaképet alakíthatunk ki, ha az Oenoferm® wild &amp; pure-ral kombináljuk</li></ul>

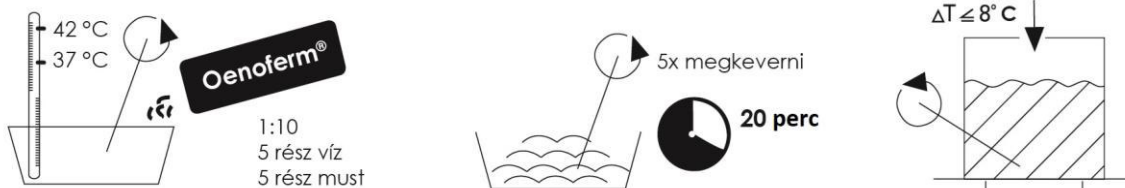
A 934/2019/EU bizottsági rendelet szerint engedélyezett. A nemzeti előírásokat a felhasználónak kell ellenőrizni. Tisztaság és minőség szempontjából bevizsgált termék.

## 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 kierjedést. Az új szaporítási eljárásnak köszönhetően a borok tisztább illatúak és koncentráltabbak lesznek.

## Adagolás

20-40 g Oenoferm® Klosterneuburg 100 l musthoz adva megfelelő élesztő populációt képes kialakítani a gyors erjedésindításhoz. Az így kialakult élesztő populáció visszaszorítja a vadélesztőket.



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

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®

Az itt megadott alkalmazási ajánlások a helyes gyártási gyakorlat keretében ismertetik a termék technológiai segédesszövegként vagy adalékanyagként történő tervezett felhasználását. Kizárólag ezzel a 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 eredetükönl 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 szerződési feltételeink az irányadók. (letölthető: www.erbsloeh.com)  
Verzió 006 - 07/2022 - Nyomtatva: 2023. 02. 14.