



# Oenoferm® MProtect

*Metschnikowia pulcherrima* vadélesztőt a szőlőn lévő spontán mikroflóra kontrollálásához

## Termékismertető

Az Oenoferm® MProtect *Metschnikowia pulcherrima* vadélesztőt a szőlő bogyókon található spontán mikroflóra által kialakított nem kívánt illatjegyek visszaszorítására alkalmazhatjuk. Legfőképp a nem kívánt aroma komponensek kialakulását előzhetjük meg, mint az illósav vagy az oldószeres illatok, melyek az ecetsav és az etil-acetát képződése során alakulnak ki. Az Oenoferm® MProtect alkalmazásával a cél nem az alkoholos erjedés, hanem kontroll a mikrobiológiai tevékenység felett és az ebből fakadó SO<sub>2</sub> megtakarítás. A vadélesztő mielőbbi alkalmazása növeli hatékonyságát.

Alkalmazási hőmérséklet	5 - 15 °C
Ajánlott szőlőfajták	fehér- és kékszőlőkhöz
További előnyök	<ul style="list-style-type: none"><li>• további SO<sub>2</sub> megtakarítás Oenoferm® Icone-nal</li><li>• megakadályozza a hibás illatok kialakulását, pl.: illósavat, és egyéb erjedési melléktermékeket</li><li>• 6 v/v %-ig alkoholtűrő</li></ul>

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

## Adagolás

5 - 15 g Oenoferm® MProtect élesztőt használjon 100 l musthoz vagy cefréhez az optimális mennyiségű élő sejtszám eléréséhez. Így biztosítható a dominancia a szőlőn lévő spontán mikroflóra felett. Az élesztőt maximum 30 °C-os, 10-szeres mennyiségű vízben (vagy víz-must keverékben) keverje el, hogy megfelelő aktivitást és homogenizálást tudjon elérni. Az élesztő rehidratálás nélkül is alkalmazható.

A második élesztővel történő ráoltás a teljes kierjedést garantálja és 24 órával az Oenoferm® MProtecttel történő beoltás után meg kell történnjen. Tápanyag ellátottságtól függően a Vitamon®- és VitaFerm® élesztőtápanyagok alkalmazását ajánljuk. A rehidratálás során ajánlott a VitaDrive® F3 élesztő aktivátort alkalmazni az élesztővel megegyező mennyiségben, hogy az élesztők vitalitását, már korai stádiumban biztosítani tudjuk.

A második élesztővel történő ráoltáshoz kékszőlőknél az Oenoferm® Icone-t, vagy az Oenoferm® Color-t, fehér szőlők esetén az Oenoferm® X-thiol-t vagy az Oenoferm® X-treme-et ajánljuk.

## Tárolás

Eltartható: 24 hónapig. Vákuumcsomagolt 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 az felhasználással érhető el a végtérmeék 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 eredetükönél 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 003 – 07/2022 – Nyomtatva: 2023. 01. 05.