



Oenoferm® Rosé

rozéélesztő, lágy, krémes, intenzív gyümölcsösségű rozé készítéséhez

Termékismertető

Az Oenoferm® Rosé rozék, blanc de noir és rozé gyöngyöző borok készítéséhez használható.

Erjedési hőmérséklet	17 - 22 °C
Aroma kép	<ul style="list-style-type: none">• komplex gyümölcs aromák• édes virág és méz jegyek• krémes és lágy a szájban
Ajánlott fajták	minden szőlőfajta
Tápanyag igény	<ul style="list-style-type: none">• magas• a szőlő érettségétől, a tápanyag tartalmától és az egészségi állapottól függően komplex tápanyagra is szükség lehet - VitaFerm® Ultra F3
Tipp	az erjedés leállításával maradékcukros rozék készíthetők

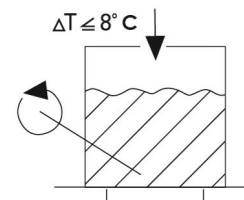
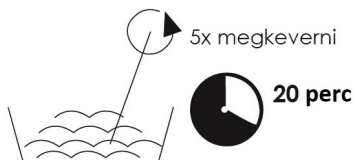
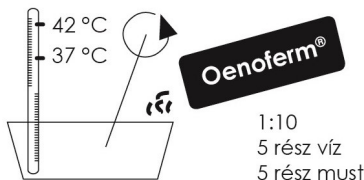
A 934/2019/EU bizottsági rendelet szerint engedélyezett. A nemzeti előírásokat a felhasználónak kell ellenőrizni. Tisztaság és minőség szempontjából bevizsgált termék.

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 Oenoferm® Rosé 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.