



Oenoferm® Veltliner

fehérborélesztő a gyümölcsös, fűszeres-borsos zöld veltelini aromák kiemelésére.

Termékismertető

Az Oenoferm® Veltliner speciálisan zöld veltelini mustok erjesztéséhez kisselektált *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* szárított fajélesztő.

Erjedési hőmérséklet	14 - 17 °C
Aromakép	<ul style="list-style-type: none">minden klasszikus, gyümölcsös zöld veltelinihez fűszeres aromákkalgyümölcsös, borsos aromák kiemelése
Ajánlott fajták	<ul style="list-style-type: none">zöld veltelinipiros veltelini
Karakterisztika	<ul style="list-style-type: none">nagyon erőteljes erjesztésűalacsony hőmérsékleten is teljes kierjedést garantál

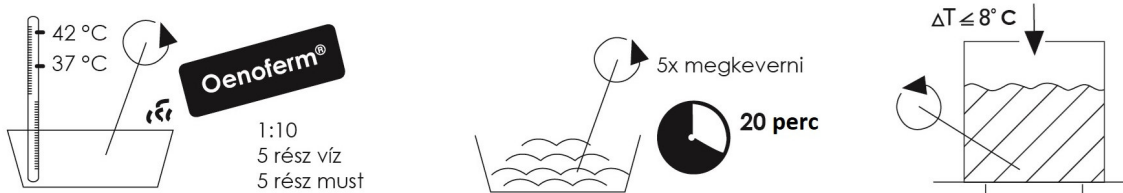
A 934/2019/EU bizottsági rendelet szerint engedélyezett. A nemzeti előírásokat a felhasználónak kell ellenőrizni. Tisztaság és minőség szempontjából bevizsgált termék.

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

20-30 g Oenoferm® Veltliner 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.