Sausos vyno mielės Freddo F3 Erbslöh

Skirtos šaltai vaisių misos ir mentalo fermentacijai, net 10 ° C temperatūroje. Tinka baltojo vyno gamybai.

1,29 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-550.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 100 g, 500 g, 6 g

Paskirtis:: sausos vyno mielės skirtos šaltai vaisių misos ir mentalo fermentacijai
Sudėtyje:: LW 317-30. Saccharomyces cerevisiae (Bayanus) veislės mielės
Rekomenduojamos rūšys:: Gervuogių, j. serbentų, obuolių, rabarbarų, svarainių vynui
Pritaikymas:: šaltai vaisių misos ir mentalo fermentacijai
Aromatas: suteikia švelnų aromatą, išsaugomas pirminis vaisių aromatas
Dozavimas:: 20-30 g/100 l
Įpakavimas:: 100g ir 500g
fermentacijos potencialas:: "užtikrina greitą fermentacijos pradžią ir laukinės mielių kultūros dominavimą"
Rekomanduojama temperatūra:: 13-17 °C
Alkoholio tolerancija:: iki 15%
Putų susidarymas:: žemas

Prekės aprašymas:

Oenoferm® Freddo yra specialiai atrinkų Saccharomyces cerevisiae (*Bayanus*) veislės mielės, skirtos šaltai vaisių misos ir mentalo fermentacijai, net 10 ° C temperatūroje. Fermentacija suteikia švelnų aromatą. Fermentacija dažniausiai atliekama 13-17 °C temperatūroje. Renkantis LW 317-30 mielių veislę, ypatingas dėmesys kreipiamas į aukštą galutinį fermentacijos

laipsnį, nepaisant žemos fermentacijos temperatūros.

Preparatas leistinas pagal šiuo metu galiojančias Europos Sąjungos naudojimo taisykles ir reglamentus. Grynumas ir kokybė įrodyti specializuotose laboratorijose.

F3-Erbslöh mielių gamybos procesas - tinkamas fermentacija

Vertingų ir patvirtintų Erbslöh Oenoferm® mielių kamienų pritaikymas, padidino F3 mielių gamybos procesus. Mielių sklidimui palanki vitaminais ir mineralais praturtinta terpė. Taip pat ir stresinėse situacijose mielės geba atlikti fermentuotacijos procesą.

Pritaikymas

Oenoferm® Freddo skiedžiamas su dešimt kartų didesniu drungno vandens (37-42 ° C) kiekiu ir vynuogių misos mišiniu, kurie atitinka santykį 1: 1. Oenoferm® Freddo maišomas lėtai ir 20 min paliekamas brinkti. Tuomet mielių suspensija dedama į naudojamą rezervuarą ir gerai išmaišoma. Temperatūrų skirtumas tarp mielių ruošimo pradžios ir paskutinio etapo turėtų būti ne didesnis kaip 8 ° C. Priešingu atveju, galimas šokas mielių ląstelėms, kas gali sutrikdyti jų veiklą.

Prekės ir poveikis

Oenoferm® Freddo naudojamas žemos temperatūros fermentacijoje, kuri svarbi vaisių misos ir mentalo aromato išsaugojimui.. Oenoferm® Freddo mielės buvo išskirtos iš grynos kultūros šaltuoju būdu.Šiomis mielėmis yra įmanoma realizuoti kontroliuojamą ir greitai prasidedančią fermentaciją, taip pat, kai vaisių mentalo ar misostemperatūra yra žema. Taip pat, esant normaliai temperatūrai, fermentacijos su Oenoferm®Freddo numatoma sklandi ir išsaugomas pirminis vaisių aromatas.Mielių fermentai veikia tolygiai ir saugiai. Oenoferm® Freddo fermentacijos metu putų susidarymas yra labai mažas.Palanki fermentacijai temperatūra: 13-17 ° C.Tolerancija alkoholiui: 15% tūrio.

Dozavimas: 20-30 g Oenoferm® Freddo/100 kg vaisių mentalo arba 100 l misos gamina optimalų skaičių gyvybingų mielių ląstelių, viename mililitre fermentacijos medžiagos. Šis didelis kiekis ląstelių užtikrina greitą fermentacijos pradžią ir ir laukinės mielių kultūros dominavimą.

Nuotraukų galerija:

ERBSLÖH
Oenoferm
Weißweinhefe für die
aromafördernde Kaltgärung
Hergestellt nach dem
F3-Hefeproduktionsprozess

ERBSLÖH
Oenoferm®
F3
Weißweinhefe, hocheffizient
für alle reintönigen Qualitätsweine
White wine yeast, highly efficient for all
clean taste quality wines
Levure pour vins blancs, très efficaces pour
tous les vins de qualité au goût franc