Sausos vyno mielės Oenoferm® InterDry F3

Ypač gerai tinka vynams, kurių gamyboje taikomas fermentacijos nutraukimas, siekiant išsaugoti likutinį cukrų.

27,83 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-681.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 500 g

Paskirtis:: turi tendenciją fermentacijos pabaigoje sudaryti nemažą nuosėdų sluoksnį
Sudėtyje:: sausos selekcinės Saccharomyces cerevisiae rūšies mielės
Dozavimas:: 20-30 g/100 l
fermentacijos potencialas:: ypač gerai tinka vynams, kurių gamyboje taikomas fermentacijos nutraukimas
Rekomanduojama temperatūra:: 18-22 ° C

Prekės aprašymas:

Oenoferm® InterDry yra sausos selekcinės Saccharomyces cerevisiae rūšies mielės. Oenoferm® InterDry ypač gerai tinka vynams, kurių gamyboje taikomas fermentacijos nutraukimas, siekiant išsaugoti likutinį cukrų. Acetaldehido koncentracijos vyne yra gerokai mažesnės, nei suformuoja panašios mielių padermės. Oenoferm®InterDry yra flokuliacinės mielės (aukštutinio rūgimo), tačiau turi tendenciją fermentacijos pabaigoje sudaryti nemažą nuosėdų sluoksnį. Leidžiama naudoti pagal šiuo metu galiojančius ES įstatymus ir reglamentus. Grynumas ir kokybė yra įrodyta specializuotase laboratorijose.

F3-Erbslöh mielių gamybos procesas – pritaikytas fermentacijai

Patvirtinta ir vertinga Erbslöh Oenoferm® mielių kamieno patirtis F3 mielių gamybos procese leido šias mieles sustiprinti. Šių mielių fermentacija stabili net esant stresinėms situacijoms. .

Produkto poveikis

Oenoferm® InterDry gamina didelį kiekį vyno puokštės aromato ir skonio medžiagų, kurios išryškina norimą tipišką vaisinį vyno charakterį, Oenoferm® InterDry yra labai vertingas mielių pasirinkimas, kai vyndarys nori, kad mielių kultūra prisidėtų

prie aiškiai juntamo teigiamo vyno sensorinio įspūdžio. Ypač ryškus yra gėlių žiedų ir aštrūs prinokusių vaisių aromatai. Su Oenoferm® InterDry autentiškas tarptautinė vyno tipas (International Dry) gali būti sukurtas su plačiu vaisių komponentų aromato spektru. Jei pageidaujama, įmanoma švelniai sustabdyti fermentaciją. Optimali fermentacijos ir sensorinio vertinimo temperatūra: 18-22 ° C. Alkoholio tolerancija: 13 % (tūrio).

Dozavimas

20-30 g Oenoferm® InterDry / 100 l vynuogių misos užtikrina optimalų gyvybingų mielių ląstelių kiekį viename mililitre. Šis aukštos ląstelių skaičius užtikrina greitai prasidedančią fermentaciją ir dominavimą prieš laukinių mielių kultūras.

Taikymas

Oenoferm® InterDry rehidratacijai naudokite dešimteriopai didesnį kiekį drungno, vynuogių misos ir vandens 1: 1, mišinį (37-42 ° C). Oenoferm® InterDry lėtai išmaišomos. Leisti brinkti 20 minučių. Tada mielių suspensija nuolat maišant supilama į fermentacijos talpą. Temperatūrų skirtumas tarp šilto mielių starterio ir misos turėtų būti ne daugiau kaip 8 ° C. Priešingu atveju gali mieles ištikti šokas ir sutrikti mielių veikla. Po apytiksliai 10 min į rehidratuotas mieles patartina pridėti biologinį mielių aktyvatorių ir mielių maistinę medžiagę VitaDrive® F3. Kiekis toks pats, kaip ir mielių. Kai tik fermentacija prasideda, patariama kontroliuoti fermentacijos temperatūrą, kad procesas vyktų reikiamu lygiu, maksimaliai sklandžiai.

Nuotraukų galerija: