



2

Oenoferm[®] Freddo

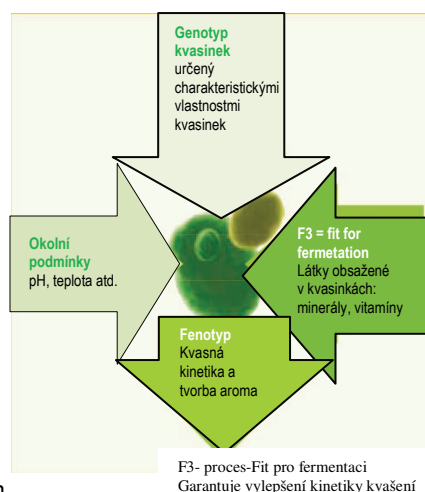
POPIS VÝROBKU

Oenoferm[®] Freddo je speciální selektovaný kvasinkový kmen *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* pro zaočkování studených moštů již od 10 °C. Také je vhodný i pro řízené studené kvašení, které je šetrné k aroma (cca 13 °C do cca 17 °C). U tohoto kvasinkového kmene LW 317-30 byl kladen zvláštní důraz na vysoký stupeň prokvašení navzdory nízké teplotě kvašení. Degustace potvrdily výrazný ovocný charakter Oenoferm[®] Freddo.

Povolený podle současných platných zákonů a nařízení EU. Testován odbornou laboratoří na čistotu a kvalitu.

F3- Erbslöh produkční proces kvasinek- Fit pro fermentaci (Fit for Fermentation)

Cenné a uznávané kvasinkové kmeny Erbslöh-Oenoferm[®] se při výrobě během produkčního procesu F3 fy. Erbslöh staly mnohem silnějšími. Pro množení kvasinek se používají propagační média bohaté na minerály a posilující vitamíny. Kvasinky kvasí spolehlivě také při stresových situacích až do úplného konečného prokvašení.



PRODUKT A ÚČINEK

Oenoferm[®] Freddo se používá k prokvašení moštů za nízkých teplot, které je šetrné k aroma, stejně jako k zaočkování studených moštů. Neustálou selekcí v chladných médiích se izolovala čistá, sušená kultura kvasinek Oenoferm[®] Freddo.

S touto kvasinkou je možné dosáhnout řízeného rozkvašení také ve studených moštích.

Oenoferm[®] Freddo podporuje citrusové a grapefruitové tóny, stejně jako aromatické tóny jablek, broskví a vůni růží z hroznového resp. moštového potenciálu. Vína se po prokvašení prezentují aromaticky vyváženě s velmi pěknou svěžestí a zejména hravostí. Samozřejmě může být Oenoferm[®] Freddo použit také při vyšších teplotách kvašení. Průběh kvašení je plynulý a jistý. Oenoferm[®] Freddo vykazuje nízký sklon k sirce a vyznačuje se velmi malou pěnivostí během kvašení. Oenoferm[®] Freddo má brzdící účinek na biologický rozklad kyselin.

Příznivá teplota kvašení pro kvasný průběh a senzorku: 13 - 17 °C. Tolerance alkoholu: 15 % objem.

DÁVKOVÁNÍ

Přidání 20 – 30 g Oenoferm[®] Freddo optimální množství životaschopných kvasinkových buněk na ml moštu. Tato vysoká hustota buněk garantuje okamžitý začátek kvasného procesu a dominanci nad divokou kulturou kvasinek.

POUŽITÍ

Rehydratace Oenoferm[®] Freddo se provádí v cca 10násobném množství vlažné směsi moštu a vody v poměru 1:1 (37 – 42 °C). Oenoferm[®] Freddo pomalu promíchat a nechat 20 minut bobtnat. Kvasinková suspenze se pak přidá za míchání do celé nádrže. Rozdíl teplot mezi teplou kvasinkovou suspenzí a chladným moštem by neměl činit víc jak 8 °C. Jinak může dojít k takzvanému tepelnému šoku kvasinek a mnoho kvasinkových buněk se poškodí.

Aby kvasinky včas zesílily do své vitality, přidá se do rehydrované suspenze po cca. 10 minutách biologický aktivátor kvasinek a výživa kvasinek VitaDrive[®] F3 ve stejném množství jako kvasinky. Na počátku kvasného procesu zkontrolovat teplotu, aby se kvasný proces držel na potřebné úrovni.

SKLADOVÁNÍ

Vakuově baleno. Skladovat v suchu a chladu. Otevřená balení ihned těsně opět uzavřít a během 2 – 3 dnů spotřebovat.

Naše návody k použití výrobků a doporučení k ošetření jsou založeny na nynějším stavu našich zkušeností. Protože nám ve většině případů není znám předchozí způsob ošetření a protože by mohlo dojít k nesprávné aplikaci při zpracování (nebo ošetřování) přírodních produktů, jsou tato doporučení jen všeobecné povahy a slouží jako rada uživatelům. Bez zvláštního písemného prohlášení z naší strany, které by se týkalo konkrétního problému, nemají tyto všeobecné pokyny žádnou právní závaznost ani záruku. Veškeré informace odpovídají nynějším právním předpisům EU.

**Kvasinky bílých vín
pro aroma
podporující chladné
kvašení**