



Oenoferm® Rouge

Szárított fajlesztő a gyümölcsös vörösborokhoz, kiemeli a cseresznye és pirosbogyós gyümölcsök aromáit

A termék rövid leírása

Az Oenoferm® Rouge a bevált Oenoferm® Klosterneuburg fajlesztő speciális szelekciója (LW 317-29 élesztőtörzs). Az élesztő kiválasztásakor különös hangsúlyt fektettek vörös cefrék és mustok erjesztése során a színanyag megkímélésére és megőrzésére.

Erjedési hőmérséklet	18 - 28 °C
Aroma kép	<ul style="list-style-type: none">▪ kiemeli a bogyós gyümölcsök és a cseresznye aromáját▪ fűszeres, diós jegyekkel
További előnyök	<ul style="list-style-type: none">▪ elősegíti az almasavbomlást
Ajánlott fajták	<ul style="list-style-type: none">▪ pinot noir▪ szent lőrinci▪ zweigelt▪ kékfrankos▪ portugieser▪ blauburger
Tipp	<ul style="list-style-type: none">▪ gyümölcsös vörösborok készítéséhez▪ a borstílus változtatása érdekében az Oenoferm® wild & pure-val kombinálható, így sokrétű aromakép alakítható ki

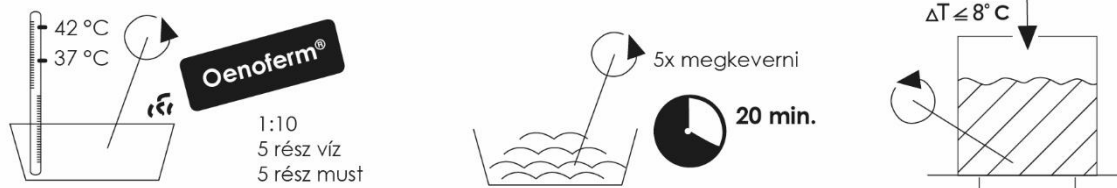
A jelenleg hatályos törvények és rendelkezések szerint engedélyezett, tisztaság és minőség tekintetében szaklaboratóriumban bevizsgált termék.

Erbslöh-F3 élesztőszaporítás - Fit for Fermentation

Az Oenoferm élesztőfajaink már az előállítás során az Erbslöh-F3 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® Rouge 100 l cefréhez 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 élesztőhöz kb. 10 perc elteltével, az élesztővel azonos mennyiségű VitaDrive® F3 élesztőmobilizátort adagolunk. Az must tápanyag-ellátottsága szerint ajánlott az erjedés megkezdése előtt Vitamon®- illetve VitaFerm® élesztőtápanyagokat használni.

Tárolása

Vákuumcsomagolt termék. Kérjük hűvös és száraz helyen tárolni. A felbontott csomagokat gondosan zárjuk vissza, és 2-3 napon belül használjuk fel.

Termékmertetőink és az azokban található használati utasítások a legjobb tudásunk szerint készültek. Az adatokat legújabb tapasztalataink alapján közöltük. Mivel a kezelt italokról nem állnak adatok rendelkezésre, ugyanakkor ezen italok természetes eredetüknél fogva különbözőek, ezért kezelési ajánlásaink nem lehetnek kötelező érvényűek. Az ismertetések megfelelnek a német bortörvény és az EU előírásainak. Egyebekben általános eladási feltételeink az irányadóak. 2019.04.11.



H-2336 Dunavarsány
Neumann János utca 26.
51-es út 25-ös km
Dunavarsány
Neumann János street 26.

Telefon: (+36 24) 534 060
(+36 24) 534 070
(+36 24) 534 080
Telefax: (+36 24) 534 081
E-mail: borkezeles@kertrade.hu

VAT No. HU 10755309
Erste Bank Hungary Zrt. 11641003-04108300-41000003
Kertrade Kft. Cg. 01-09-165995
www.borkezeles.hu
www.kertrade.hu, www.nomacor.hu

