



**2/A**  
**Oenoferm<sup>®</sup>**  
**Belle Arome**

## POPIS VÝROBKU

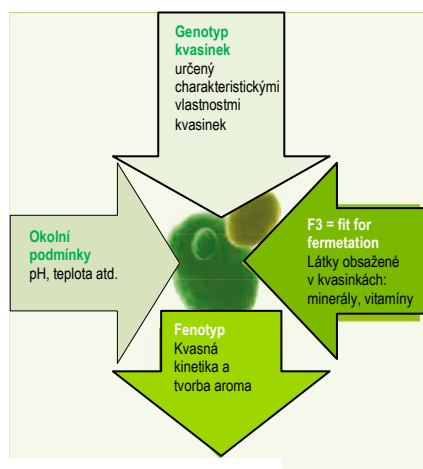
Oenoferm<sup>®</sup> Belle Arome je zvláštní kvasinkový kmen k výrobě bílých vín moderního stylu. Kvasinkami Oenoferm<sup>®</sup> Belle Arome se mohou získat aroma především ovoce s bílou dužninou, citrusových a rybízových tónů. U plně vyzrálé suroviny budou také jasně zřetelné tóny ovoce se žlutou dužninou a exotické nuance. Povoleno podle současných platných zákonů a nařízení EU. Testováno odbornou laboratoří na čistotu a kvalitu.

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

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

## PRODUKT A ÚČINEK

Oenoferm<sup>®</sup> Belle Arome se používá k výrobě bílých vín se silnými tóny ovoce při současně jistější kinetice kvašení. Průběh kvašení Oenoferm<sup>®</sup> Belle Arome je mírný, ale kontinuální. Tím zůstávají zachována rozmanitá aroma a jejich intenzita. Tvoří se výrazné ovocné estery a thioly. Vhodná teplota kvašení pro kvasný průběh a senzoriку: 17-22 °C. Tolerance alkoholu: 14 % objem.



F3- proces-Fit pro fermentaci  
Garantuje vylepšení kinetiky kvašení

**Pro moderní styl vín  
s pozitivním  
krémovým pocitem  
v ústech**

## DÁVKOVÁNÍ

Přidání 25-35 g Oenoferm<sup>®</sup> Belle Arome na 100 l moštu vyprodukuje optimální množství životaschopných buněk kvasinek na ml moštu. Tato vysoká hustota buněk garantuje okamžité zahájení kvasného procesu a dominanci nad divokými kulturami kvasinek.

## POUŽITÍ

Rehydratace Oenoferm<sup>®</sup> Belle Arome se provádí v cca 10násobném množství vlažné směsi moštu a vody 1:1 (37–42 °C). Oenoferm<sup>®</sup> Belle Arome pomalu promíchat a nechat 20 minut bobtnat. Poté kvasinkovou suspenzi přidat za stálého míchání do celé nádrže. Rozdíl teplot mezi teplou suspenzí kvasinek a chladným mostem nesmí být vyšší než 8 °C. Jinak může dojít k tzv. šoku kvasinek a mnoho buněk bude poškozeno.

Aby kvasinky včas zesílily do své vitality, přidá se do rehydrované suspenze po cca. 10 minutách biologický aktivátor kvasinek a výživa kvasinek VitaDrive<sup>®</sup> 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 chladu a suchu. Otevřená balení ihned opět těsně uzavřít a v průběhu 2-3 dní spotřebovat.