



Oenoferm® Tipico

Fehérbor élesztő, a fajtajelleges, érett aromák kiemeléséhez

A termék rövid leírása

Az Oenoferm® Tipico elegáns, kifinomult borok készítéséhez használható, ahol szőlő érett jegyeinek kiemelése a cél.

Erjedési hőmérséklet	18 - 22 °C
Karakterisztika	<ul style="list-style-type: none">fajtajelleges érett aromák, egzotikus gyümölcsökkel és sárgabarackkaltestes borok, krémes ízzel
Ajánlott fajták	rajnai rizling, szilváni, müller-thurgau, zöld veltelini, olaszrizling, burgundi fajták, ottonel muskotály, cirfandli
Erjedésvezetés	<ul style="list-style-type: none">közepesztől a nagy tápanyagigényiga VitaFerm® Ultra F3-al megfelelő tápanyagellátást kell biztosítaniaz erjedés közepétől, vagy az erjedés végén az erjedési hőmérsékletet emelni kell (21 – 22 °C)

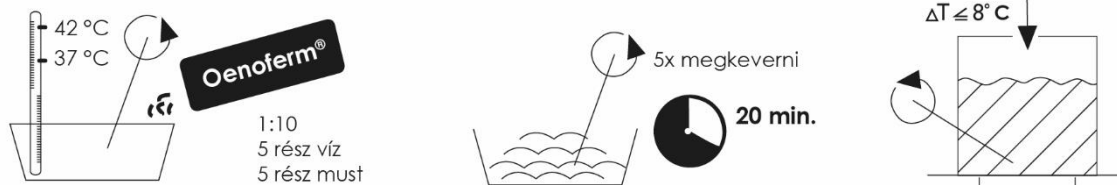
A jelenleg hatályos törvények és rendelkezések szerint engedélyezett, tisztaság és minőség tekintetében szaklaboratóriumban bevizsgált termék.

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® Tipico 100 l musthoz 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

Vákuumsomagolt 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

