DROŻDŻE SZLACHETNE OENOFERM ZWEIGELT 500G

Cena brutto:
180 zł

Cena netto:
146 zł

Drożdże Oenoferm Zweigelt F3

Drożdże przeznaczone do fermentacji czerwonych win z winogron Zweigelt, promujące charakter tej odmiany.

Opis produktu:

Oenoferm®Zweigelt to suszone drożdże wyizolowane w czystej kulturze od szczepów drożdży z instytutu Höhere Bundeslehranstalt Klosterneuburg (Federal Training Center Klosterneuburg). Oenoferm®Zweigelt to szczep LW 415-58 z gatunku Saccharomyces cerevisiae. Drożdże wybrano specjalnie do fermentacji winogron odmiany Zweigelt, aby uzyskać sensoryczną pełnie owocową, charakterystyczną dla odmiany.

Dopuszczone zgodnie z prawem i przepisami obowiązujących obecnie w UE. Czystość i jakość zostały udowodnione laboratoryjnie.

Proces produkcji drożdży F3-Erbslöh - przeznaczenie do fermentacji

Doświadczenie w produkcji cennych i zatwierdzonych szczepów drożdży Erbslöh Oenoferm®, pozwala zwiększać ich siłę. Do hodowli drożdży użyto pożywki bogatej w substancje mineralne i witaminy. Oenoferm® Zweigelt przeprowadzają bezpieczną fermentację, nawet w stresujących warunkach.

Produkt i działanie:

Drożdże Oenoferm®Zweigelt zostały wybrane w celu optymalnej fermentacji moszczu z odmiany Zweigelt lub innych czerwonych win. Z Oenoferm®Zweigelt powstają wina o czystym smaku i aromacie, typowe dla odmiany winorośli. Aromat waha się w zakresie od owocowego do pełnego, mocnego z wiśniowym zapachem. W zależności od wyjściowych winogron, drożdże nadają się do wytwarzania młodych win, przyjemnych do picia z różnymi aromatami owoców pestkowych, na wina cuvée, lub też na wina dojrzewające w drewnianych beczkach, uzyskując solidną, żywą winifikację gwarantującą wina z wigorem i trwałością aromatu. Drożdże mają promujący wpływ na fermentację malolaktową.

Korzystne temperatury fermentacji, oraz do oceny sensorycznej:

- dla win owocowych Zweigelt 25-28°C
- dla solidnych i bogatych win czerwonych 28-32°C.

Tolerancja na alkohol: do 14,5% obj.

Dawkowanie:

Dodanie 20-30 g Oenoferm®Zweigelt/100L moszczu winogronowego zapewnia optymalną liczbę żywych komórek drożdży na ml moszczu. Ta duża liczba komórek zapewnia natychmiastowe wystąpienie fermentacji i przewagę nad dzikimi kulturami drożdży.

Zastosowanie:

Drożdże Oenoferm®Zweigelt uwodnić w ilości 10 razy większej niż ilość drożdży mieszaniną 1:1 ciepłej wody (37-42°C) i moszczu gronowego. Powoli wymieszać. Pozostawić do spęcznienia na 20 minut.
Zawiesinę drożdży dodaje się do kadzi, ciągle mieszając. Różnica temperatur między starterem drożdżowym, a moszczem nie powinna przekraczać 8°C. W przeciwnym razie, może dojść do tzw. szoku termicznego, co może spowodować uszkodzenie wielu komórek drożdży i prowadzić do spadku wydajności drożdży. Wskazane jest, aby po około 10 minutach dodać do zawiesiny biologiczny aktywator drożdży i pożywkę Vita Drive®F3 w tej samej ilości. Gdy tylko rozpocznie się fermentacja, zaleca się kontrolować temperaturę, w celu utrzymania procesu na wymaganym poziomie.

Przechowywanie:

Pakowane próżniowo. Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu. Napoczęte opakowania szczelnie zamknąć i wykorzystać w ciągu 2-3 dni.

Destiller - Anna i Seweryn Fabijaniak
ul. Grunwaldzka 37
37-560 Pruchnik
Tel.: +48 660 143 042
E-mail: biuro@destiller.pl

Godziny pracy
Poniedziałek - piątek 8:00 - 18:00
www.destiller.pl