



OENOFERM BELLE AROMA F3, 500 G



Cena brutto:
141 zł

Cena netto:
115 zł

Drożdże winiarskie Oenoferm® Belle Arome to drożdże przeznaczone do nowoczesnych białych win.

Opis produktu:

Oenoferm® Belle Arome to wyselekcjonowany szczep drożdży z gatunku *Saccharomyces cerevisiae*, przeznaczone do produkcji białych win w nowoczesnym stylu. Szczególnie rozwijane są aromaty owoców, białego mięszu i cytrusów, oraz nuty czarnej porzeczki. Wyraźnie odczuwane są smaki z w pełni dojrzałych winogron, jak również z żółtych i egzotycznych owoców.

Działanie:

Drożdże winiarskie Oenoferm® Belle Arome są stosowane, aby uzyskać białe wina z bardzo wyraźnymi nutami owocowymi i bezpieczną kinetyką fermentacji. Drożdże Oenoferm® Belle Arome fermentują z umiarkowaną szybkością, lecz w sposób ciągły, dzięki czemu mnogość oraz intensywność aromatów zostaje doskonale zachowana.

Korzystne temperatury przebiegu fermentacji oraz do oceny sensorycznej: 17-22°C.
Tolerancja alkoholu: do 14% obj.



Dawkowanie:

20-40 g/100L.

Zastosowanie:

Drożdże Oenoferm® Belle Arome 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 mieszaniny biologiczny aktywator drożdży i pożywkę Vita Drive® F3 w tej samej ilości.

Przechowywanie:

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