



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



Fermivin 3C

Elegáns, kerek, gyümölcsös és komplex borokhoz

Cikkszám: G 302

Termékleírás

A β -damascenon felszabadulása révén a Fermivin® 3C fokozza a bor gyümölcsös és virágos aromáinak intenzitását. Annak ellenére, hogy a fajta kiváló erjedési kinetikával és teljes fruktóz-lebontási képességgel rendelkezik, kissé hosszabb lag-fázissal (kezdeti indulási szakasz) jellemezhető. A Fermivin® 3C nagy mennyiségű poliszacharidot szabadít fel, így tökéletesen alkalmas barrique-ban történő erjesztésre és finomseprőn történő érlelésre.

Intenzív, komplex aromák:

- körte,
- akácvirág,
- hársfa,
- citrusfélék és
- trópusi gyümölcsök.

A szájban kerek, elegáns, telt és volumenesebb érzetet ad.

Alkalmazás

- Élesztősejtszám: több mint 10 milliárd szárított sejthez/g
- Ajánlott adagolás: 20 g/hl

Rehidratálási útmutató

1. Keverjük össze 5 l vizet és 250 g cukrot 37–40 °C-on.
2. Ez az oldat segíti a hatékony élesztő-aktiválást és maximalizálja az életképességet.
3. Adjuk hozzá 500 g Fermivin® 3C-t, és alaposan keverjük el.
4. Hagyjuk 20 percig hidratálódni.
5. Az erős illatú hab megjelenése az élesztőaktivitás kezdetének jele.
6. Adjunk hozzá 5 l mustot, hogy a hőmérsékletet kiegyenlítsük a musthoz képest.
7. Hagyjuk állni 10 percig.
8. Öntsük az élesztőkeveréket az erjesztőtartályba.
9. Ügyeljünk arra, hogy a hőmérsékletkülönbség ne haladja meg a 10 °C-ot.
10. Homogenizáljuk alapos keveréssel.

Hatásmechanizmus

A Fermivin® 3C kiemelkedően sok élesztő-poliszacharidot termel, amelyek hozzájárulnak a bor szájérezetének és szerkezetének javításához.

Tárolási tanácsok

- Hűvös, száraz helyen, 5–15 °C között
- Eredeti, lezárt csomagolásban

Kiszerezés

- 500 g
- 10 kg kiszerezés

www.keller-mannheim.hu

Kővár Magyarország
Élelmiszeripari Kft.

Cím: 6430 Bácsalmás, Korona u. 30.
Telefon: (+36) 70-324-8568
E-mail: info@keller-mannheim.hu

Mivel a felhasználó egyedi alkalmazási körülményei nem állnak ellenőrzésünk alatt, semmilyen garanciát vagy szavatosságot nem vállalunk az esetlegesen elérhető eredményekre vonatkozóan. A felhasználó felelőssége megállapítani, hogy a termék megfelel-e az adott célra. Csak oenológiai képzettséggel rendelkező szakember alkalmazhatja. Az Általános Szerződési Feltételeink érvényesek.