



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



# Fermivin E73

## Gyümölcsös, fiatal vörösborok

**Cikkszám: G 309**

### Termékleírás

A Fermivin® E73 gyümölcsös és kiegyensúlyozott borokat készít, amelyeket gyors értékesítésre szánnak. Kriotoleráns (hidegtűrő) tulajdonságának köszönhetően alkalmas hideg maceráción átesett cefrék erjesztésére is. A Fermivin E73 javítja a must beoltásának hatékonyságát. A Rapidase® Extra Color cefrézőenzimmel együtt alkalmazva optimalizálja a szín- és polifenol extrakciót.

### Kóstolási jegyzet

- Nagyon lágy és gyümölcsös vörösborok
- Jegyek: piros és fekete gyümölcsök – eper, málna, meggy

### Alkalmazás

Több mint 10 milliárd szárított élesztősejt/gramm

Fermivin E73 classic

- Ajánlott adagolás: 20 g/hl

In-Line Ready Fermivin E73

- Ajánlott adagolás: 30 g/hl

### REHIDRATÁLÁSI ÚTMUTATÓ

1. Keverjen össze 5 liter vizet és 250 g cukrot 37–40 °C / 98,6–104 °F hőmérsékleten.
2. Ez a közeg teszi lehetővé az élesztő leghatékonyabb rehidratálását, és elősegíti annak maximális életképességét.
3. Adjon hozzá 500 g Fermivin E73 élesztőt, és erőteljesen keverje el, hogy az élesztő egyenletesen eloszoljon. Hagyja az élesztőt 20 percig rehidratálódni.
4. A keletkező intenzív szagú hab az élesztő aktivitásának megindulására utal.
5. Adjon hozzá 5 liter mustot,
6. hogy a rehidratált élesztő hőmérséklete alkalmazkodjon az erjesztendő must hőmérsékletéhez. Hagyja állni 10 percig.
7. Öntse az elegyet a tartályba.
8. Az élesztőkeverék és a must közötti hőmérséklet-különbség a beoltás időpontjában nem haladhatja meg a 10 °C-ot. Homogenizálja az elegyet.

### Hatásmechanizmus

A Fermivin E73 elősegíti a fokozott erjedési aromaképződést.

### Tárolási tanácsok

Eredeti csomagolásban, zárva, hűvös (5–15 °C) és száraz helyen

### Kiszerezés

- 500 g
- 10 kg kiszerezés

[www.keller-mannheim.hu](http://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](mailto: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.