



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



Fermivin PDM

ROBUSZTUS, MEGBÍZHATÓ ÉS BEVÁLT

Cikkszám: G 360

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

Semleges, tiszta és fajtaazonos aromaprofil, gyümölcsös és könnyed stílus, amely nem nyomja el a szőlő vagy a terroir karakterét.

Alkalmazás

TA Fermivin PDM több mint 10 milliárd szárított élesztősejtet tartalmaz grammonként.

Klasszikus változat (Fermivin PDM classic):

- Ajánlott adagolás: 20 g/hl

In-Line Ready változat:

- Ajánlott adagolás: 30 g/hl

Közvetlenül adagolható mustba (kézzel vagy automata adagolóval)

REHIDRATÁLÁSI ÚTMUTATÓ

25 hl-es tartály beoltásához – ajánlott adagolás: 20 g/hl (klasszikus változat)

1. 5 liter víz és 250 g cukor összekeverése 37–40 °C-on
2. → Ez a közeg biztosítja a leghatékonyabb rehidratálást és az élesztő maximális életképességét.
3. Add hozzá az 500 g Fermivin PDM-et, keverd alaposan el, majd hagyd 20 percig állni.
4. Az intenzív illatú hab az élesztő működésének kezdetét jelzi.
5. Adj hozzá 5 liter mustot, hogy az élesztő hőmérséklete igazodjon a mustéhoz.
6. Várj 10 percet.
7. Öntsd a keveréket a tartályba.
8. A hőmérsékletkülönbség a beoltáskor ne haladja meg a 10 °C-ot.
9. Keverd el alaposan (homogenizálás)

Hatásmechanizmus

- A Fermivin PDM gyorsan és teljesen kiereszt,
- Nem termel nem kívánatos anyagcseretermékeket, például vinil-fenolokat vagy acetaldehidet.
- Az eredmény: tiszta, fajtajelleges aromák, nem zavarják nemkívánatos vegyületek.

Tárolási tanácsok

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

Kiszerezés

- 500 g
- 10 kg kiszerezés

www.keller-mannheim.hu