



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



Fermivin VB1

SZÁRAZ PRÉMIUM FEHÉRBOROK

Cikkszám: G 317

Termékleírás

A Fermivin® VB1 alkalmas nagyon tiszta mustok erjesztésére. Erőteljes fermentáló képességgel rendelkezik, és alacsony a tápanyagigénye. A Fermivin VB1 lebontja az almasav egy részét, ezáltal késlelteti a biológiai savbontás (malolaktikus fermentáció) kezdetét.

Alkalmazás

A Fermivin VB1 több mint 10 milliárd szárított élesztősejtet tartalmaz grammonként. Eredeti, jól záródó csomagolásban, hűvös (5–15 °C) és száraz helyen tárolandó.

Fermivin VB1 Classic

- Ajánlott adagolás: 20 g/hl

In-Line Ready Fermivin VB1

- Ajánlott adagolás: 30 g/hl

REHIDRATÁLÁSI ÚTMUTATÓ

1. Keverjük össze 5 liter vizet 250 g cukorral, 37–40 °C-on (98,6–104 °F).
2. Ez a közeg biztosítja az élesztő leghatékonyabb rehidratálását, és elősegíti annak maximális életképességét.
3. Adjuk hozzá 500 g Fermivin VB1 élesztőt, és alaposan keverjük el, hogy egyenletesen oszoljon el.
4. Hagyjuk 20 percig rehidratálódni. A keletkező intenzív illatú hab az élesztő aktivitásának kezdetét jelzi.
5. Adjunk hozzá 5 liter mustot,
6. hogy a rehidratált élesztő hőmérsékletét hozzáigazítsuk az erjesztendő must hőmérsékletéhez. Hagyjuk állni 10 percig.
7. Öntsük az erjesztőtartályba.
8. Az élesztőkeverék és a must közötti hőmérsékletkülönbség az oltás időpontjában ne haladja meg a 10 °C-ot. Homogenizáljuk.
9. IN-LINE READY PROTOKOLL
10. Az In-Line Ready Fermivin élesztők közvetlen hozzáadásra alkalmasak a musthoz – akár automata szilárd-folyadék keverőberendezéssel, akár manuálisan 30 g/hl adagban.
11. Fehérbor-készítés során a manuális eljárás közvetlen musthozzáadást jelenthet a derítés után.
12. A must hőmérséklete az élesztő hozzáadásakor legyen 15 °C felett.
13. Az élesztő hozzáadása után megfelelő homogenizálás szükséges.
14. Javasoljuk, hogy a must derítése után adjunk hozzá Extraferm® D'tox adalékot 20–40 g/hl mennyiségben – minél alacsonyabb a zavarosság, annál magasabb adagot alkalmazzunk.

Hatásmechanizmus

A Fermivin VB1-et a legtöbb német kutatóintézet ajánlja a rizling erjesztéséhez.

Elegáns és friss borokat eredményez. Nagyon stabil aromák, amelyek 12 hónapon keresztül megőrzik frissességüket, különösen rizlingnél vagy zöld veltelinél. Citrusos jegyek, sárga gyümölcsök és virágok aromái, ásványosság, kiegyensúlyozott savtartalom.

Tárolási tanácsok

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

Kiszerelés

500 g

www.keller-mannheim.hu

Kövár 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.