



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



VINOFERM® RIESLING

**Száraz, tisztatenyészetű élesztő elegáns,
lendületes és finom gyümölcsös,
fajtajelleges rizlingborok készítéséhez**

Cikkszám: G 345

Termékleírás

A VINOFERM® RIESLING a Saccharomyces cerevisiae fajhoz tartozó száraz, tisztatenyészetű borélesztő. Az EU 2019/934 rendeletének I. melléklet, 2. táblázata szerint a borkészítéshez engedélyezett, feldolgozási segédanyagként használt anyagként van besorolva. A termék tisztaságát és minőségét tekintve megfelel az OIV COEI-1-LESEAC kódexének.

A VINOFERM® RIESLING nem kapható bio minőségben, de az EU 2018/848 rendelete alapján ökológiai bor készítésére engedélyezett.

A VINOFERM® RIESLING tulajdonságai

- Kiemelkedően alkohol-toleráns Saccharomyces törzs
- Kifejezetten alkalmas hűtött, kontrollált erjesztéshez
- Rendkívül alacsony illósav- és kénessav-képződés
- Erjesztési teljesítmény: kb. 16 – 16,5 g cukor/l = 1% alkohol
- Alacsony tápanyagigény
- Nagyon alacsony habképződés
- Kiváló derülési viselkedés

Alkalmazás

- Egészséges szőlőalapanyaghoz: 20 g/hl must
- Rothadt szőlő esetén: minden 10% rothadásnál +2 g/hl-rel növelni az élesztőadagolást

Hatásmechanizmus

- Elegáns, lendületes, finom gyümölcsös és fajtajelleges borok készítéséhez
- Hőmérséklet-szabályozott, irányított erjesztéshez
- Megbízható erjedés, még nehéz körülmények között is
- Alacsony cserzőanyag-felszabadulás

Tárolási tanácsok

A VINOFERM® RIESLING-et eredeti, lezárt csomagolásában hűvös és száraz helyen tároljuk. A bontott csomagokat néhány napon belül fel kell használni.

Kiszerezés

- 500 g vákuumcsomagolás
- Eredeti karton: 20 x 500 g

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.