



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



VINOFERM® SUPER

Száraz tisztázott élesztő a bor és pálinka erjesztésére

Cikkszám: G 280

Termékleírás

A VINOFERM® SUPER egy száraz tisztázott élesztő, amely a *Saccharomyces cerevisiae* fajhoz tartozik.

A VINOFERM® SUPER az EU 2019/934 rendelet (I. melléklet, 2. táblázat) szerint engedélyezett borászatban való felhasználásra, és feldolgozási segédanyagként van besorolva.

A készítmény a OIV COEI-1-LESEAC szabványnak megfelelő tisztasággal és minőséggel rendelkezik.

Alkalmazás

Ajánlott előkészítés:

- Keverjen el 2,5 liter mustot és 2,5 liter forró vizet körülbelül 30°C-ra.
- Adjon hozzá 500 g VINOFERM® SUPER és keverje el, hogy a csomók elkerülhetők legyenek.
- Hagyja 20 percig ázni, majd adja a folyadékot a tartályhoz és keverje el.

Hatásmechanizmus

- A VINOFERM® SUPER erős erjedést biztosít még erősen előkevert mustok esetén is.
- Közepes glicerintermelést (6–8 g/l) eredményez.
- Az illékony savak képződése minimális, általában 0,15 g/l alatt.
- Nagyon alacsony a H₂S (hidrogén-szulfid) képződésének hajlama.
- A VINOFERM® SUPER kiválóan alkalmas mindenféle bor és pálinka előállítására, és ideális az alkoholmentes borok vagy a kis alkoholtartalmú italok készítésére, mivel kevesebb magasabb alkoholt (mint pl. propil- vagy butil-alkohol) képez.

Technikai tulajdonságok

- Rövid fermentációs időszak
- Hőmérséklettartomány: 15-35°C
- Alacsony nitrogénigény
- Közepes erjedési dinamika
- Alkoholtolerancia: 14% Vol.

Tárolási tanácsok

A VINOFERM® SUPER-t az eredeti csomagolásban, száraz helyen, 5-15°C közötti hőmérsékleten tárolja.

A felbontott csomagokat minél hamarabb fel kell használni.

Kiszerezés

- 100 g alumínium tasak
- 500 g alumínium tasak
- 20 x 500 g alumínium tasak (eredeti karton)

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.