



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



# Fermivin PF6

## Gyümölcsös, fiatal vörösborok

Cikkszám: G 357

### Termékleírás

A Fermivin® PF6 egy élesztőtörzs, amely elegáns, kerek és kiegyensúlyozott borok készítését támogatja. Ez a törzs elősegíti a szőlő, valamint friss és ízletes gyümölcsök aromáinak kialakulását, miközben megőrzi a borok eltarthatóságát. Kifejezetten alkalmas alacsony hőmérsékleten történő héjon erjesztésre, amely elősegíti a fenolos összetevők kivonását és stabilizálását. A Rapidase® Extra Color cefrézőenzimmel kombinálva optimális színkivonást biztosít.

### Kóstolási jegyzet

- Piros gyümölcsök (cseresznye, málna, fekete ribizli) jegyei, finom és elegáns illat.
- A PF6 törzs elegáns, kerek és kiegyensúlyozott borokat eredményez.

### Alkalmazás

A Fermivin PF6 több mint 10 milliárd szárított élesztősejtet tartalmaz grammonként.

Ajánlott adagolás: 20 g/hl

### REHIDRATÁLÁSI ÚTMUTATÓ

1. Egy 25 hl-es tartály beoltásához – ajánlott adagolás: 20 g/hl
2. 5 liter vizet és 250 g cukrot keverj össze 37–40 °C-on.
3. Ez a közeg biztosítja az élesztő leghatékonyabb rehidratálását és maximális életképességét.
4. Add hozzá az 500 g Fermivin PF6-ot, és alaposan keverd el, hogy az élesztő egyenletesen eloszoljon.
5. Hagyd állni 20 percig. Az intenzív illatú hab az élesztő aktivitásának jele.
6. Adj hozzá 5 liter mustot, hogy az élesztő hőmérséklete közelítsen a mustéhoz.
7. Hagyd állni 10 percig.
8. Öntsd a keveréket a tartályba.
9. Az élesztő és a must közötti hőmérsékletkülönbség a beoltáskor ne haladja meg a 10 °C-ot.
10. Homogenizálni szükséges (alapos elkeverés).

### Hatásmechanizmus

A Fermivin PF6 csak nagyon kis mértékben köti meg a polifenolokat, így hozzájárul a Kék Burgundi (Spätburgunder) borok színéhez. Elősegíti a C13 típusú aromakomponensek felszabadulását, amelyek jellemzőek a Spätburgunder illatára (különösen a  $\beta$ -ionon). Alacsony zselatin-indexe arra utal, hogy csökkenti a bor fanyarságát (adstringenciáját).

### Tárolási tanácsok

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

### Kiszerezés

500 g

[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.