



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



Fermivin VR5

Gyümölcsös és struktúrált bor a korty közepén

Cikkszám: G 307

Termékleírás

A Fermivin® VR5 élesztőt karakteres, hosszú érlelésre szánt vörösborok készítéséhez választották ki. Hatékonyan támogatja a polifenolok extrakcióját és hosszú távú stabilizálását.

A Fermivin VR5 feketeribizli, szilva, meggy és fűszeres aromákat fejleszt ki.

A Rapidase® Extra Fruit cefrézőenzimmel kombinálva fokozza a színanyagok kioldódását és stabilizálását, piranoantociánok képződésén keresztül.

Kóstolási jegyzet

- Intenzív, mélyvörös szín
- Érett és piros gyümölcsös aromák a korty közepén
- Gazdag, telt bor, jelentős testtel és struktúrával

Alkalmazás

Sejtszám: Több mint 10 milliárd szárított élesztősejt/gramm

Fermivin VR5 Classic

- Ajánlott adagolás: 20 g/hl

In-Line Ready Fermivin VR5

- Ajánlott adagolás: 30 g/hl

Hatásmechanizmus

A Fermivin VR5 hozzájárul:

- a polifenolok extrakciójához,
- a piranoantociánok képződéséhez,
- valamint a poliszacharidok felszabadulásához.

Ezáltal a bor erőteljesebb szerkezetet és tartósabb szintet kap az érlelés során.

Tárolási tanácsok

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

Kiszerezés

- 500 g
- 10 kg kiszerezés

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.

