



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



# Fermivin XL

## GYÜMÖLCSÖS ÉS LÁGY VÖRÖSBOROK

Cikkszám: G 354

### Termékleírás

A Fermivin® XL-t kifejezetten lágy, gyümölcsös vörösborok készítéséhez választották ki. Az ilyen borok lágyabb tanninjai és kevésbé hangsúlyos struktúrája ideális a gyors piacra kerüléshez.

Különösen alkalmas rövid héjon erjesztésre.

A Rapidase® Extra Color cefrészőenzimmel kombinálva a Fermivin XL optimalizálja a szín- és fenolkivonást.

### Kóstolási jegyzet

Piros és fekete gyümölcsök jegyei, alacsony fanyarság, lágy lecsengés.

### Alkalmazás

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

Ajánlott adagolás: 20 g/hl

### REHIDRATÁLÁSI ÚTMUTATÓ

1. REHIDRATÁLÁSI ÚTMUTATÓ
2. Egy 25 hl-es tartály beoltásához – ajánlott adagolás: 20 g/hl
3. 5 liter víz és 250 g cukor összekeverése 37-40 °C-on.
4. Ez a közeg biztosítja az élesztő leghatékonyabb rehidratálását és maximális életképességét.
5. Add hozzá az 500 g Fermivin XL-t, alaposan keverd el.
6. Hagyd rehidratálódni 20 percig. Az illatos hab az élesztőaktivitás kezdetét jelzi.
7. Adj hozzá 5 liter mustot, hogy az élesztő hőmérséklete a mustéhoz igazodjon.
8. Várj 10 percet.
9. Öntsd a keveréket a tartályba.
10. Az élesztőkeverék és a must közötti hőmérsékletkülönbség legfeljebb 10 °C lehet beoltáskor.
11. Keverd alaposan el (homogenizálás).

### Hatásmechanizmus

A Fermivin XL megköti a legkeserűbb tanninokat és galloyl-észtereket, így csökkenti a bor keserűségét.

### 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.