

SIHA CRYAROME

Saccharomyces cerevisiae.

Specialna kvasovka, izjemno primerna za hladno fermentacijo ob izraziti tvorbi aromatskih snovi (vina posebnih kakovosti). Daje poudarjeno buketna, pikantna, sveža vina s poudarjeno eleganco in kompleksnostjo. Ima izrazito sposobnost tvorbe sadnih estrov.

PRIMERNA za bele in rdeče sorte, zlasti pa: renski rizling, rizvanec, zeleni silvanec, muškatne sorte, beli pinot, malvazija, laški rizling in šipon, kjer daje poudarjeno kompleksna, elegantna, buketna in pikantna sveža vina.

Navodila za uporabo in odmerek:

FERMENTACIJSKE LASTNOSTI: najprimernejša temp. 15 °C, minimalna 10 °C, vsebnost dušika $N \geq 120$ mg/L, alkoholna toleranca do 16 vol.%; izrazito negativen vpliv na malolaktično fermentacijo. Visoka aktivnost β -liaze, zato zvišanje elegantnosti in kompleksnosti vin posebnih kakovosti.

POTREBA PO HRANILIH: visoka; pri $T < 15^\circ\text{C}$ obvezna rehidracija z Aktivatorjem in fermentacija s 30 g/hl Vrelne soli Plus ali 20-30 g/hl Proferm-a H⁺.

ODMEREK in UPORABA: 15-25 g/hl, pri temp. pod 15 °C odmerek povišamo za vsaj 5 g/hl.

Kvasovke, suspendiramo v 10-kratnem volumnu mlačne mešanice vode in mošta (1:1). Po pojavu klobuka premešamo in dodamo moštu. Temperaturo nastavka prilagajamo temperaturi mošta.

Vsebina: 125 g, 500 g

Navodila za shranjevanje:

Hranite na suhem in hladnem. Načeto embalažo porabite čimprej. Rok uporabe: 3 leta.

Dobavitelj: EATON Technologies GmbH, An den Nahewiesen 24, 55450 Langenlonsheim, Germany, Tel: +496704204-0, E: filtration@eaton.com, www.eaton.com/filtration

Prodaja: METROB d.o.o, Začret 20a, 3202 Ljubecna, T: 03 7806 330, www.metrob.si