

Maurivin distinction

VINNÉ KVASINKY pro červená vína

Vlastnosti: Saccharomyces cerevisiae. Jsou ideální pro všechny odrůdy a styly vína, zejména modré odrůdy hroznů. Produkují jemné ovocné aroma, jsou vhodné k produkci stylů vín s vysokou ovocností. Neprodukují žádný stanovitelný obsah sirovodíku. Použitím tohoto kmenu dochází k eliminaci reduktivních vlastností vína, pocházejících většinou z použitých kvasinek.

Použití: kvasinky pomalu rozmíchat v 10ti násobném množství vody a moštu 1:1 o teplotě cca 35-38 C, nechat stát cca 20-30 min., před přidáním do moštu opět promíchat. Teplotní rozdíl mezi suspenzí a moštem nebo rmutem nesmí být větší jak 8 C, dokonale rozmíchat kvasinky v celém objemu moštu nebo rmutu

Dávkování: 20-40 g/hl, vyšší dávkování použít v případě nekvalitních hroznů a moštů a v případě špatného mikrobiologického stavu.

Skladování: při pokojové teplotě originálně zabalené udrží garantované vlastnosti po dobu tří let, skladování v chladnu prodlužuje životnost.

Poradenská služba: tel.: 519 346 236

Balení: 500 g ± 5%

Spotřebujte do:

Distributor: BS VINAŘSKÉ POTŘEBY s.r.o.

Maurivin distinction

VINNÉ KVASINKY pro červená vína

Vlastnosti: Saccharomyces cerevisiae. Jsou ideální pro všechny odrůdy a styly vína, zejména modré odrůdy hroznů. Produkují jemné ovocné aroma, jsou vhodné k produkci stylů vín s vysokou ovocností. Neprodukují žádný stanovitelný obsah sirovodíku. Použitím tohoto kmenu dochází k eliminaci reduktivních vlastností vína, pocházejících většinou z použitých kvasinek.

Použití: kvasinky pomalu rozmíchat v 10ti násobném množství vody a moštu 1:1 o teplotě cca 35-38 C, nechat stát cca 20-30 min., před přidáním do moštu opět promíchat. Teplotní rozdíl mezi suspenzí a moštem nebo rmutem nesmí být větší jak 8 C, dokonale rozmíchat kvasinky v celém objemu moštu nebo rmutu

Dávkování: 20-40 g/hl, vyšší dávkování použít v případě nekvalitních hroznů a moštů a v případě špatného mikrobiologického stavu.

Skladování: při pokojové teplotě originálně zabalené udrží garantované vlastnosti po dobu tří let, skladování v chladnu prodlužuje životnost.

Poradenská služba: tel.: 519 346 236

Balení: 500 g ± 5%

Spotřebujte do:

Distributor: BS VINAŘSKÉ POTŘEBY s.r.o.

Maurivin distinction

VINNÉ KVASINKY pro červená vína

Vlastnosti: Saccharomyces cerevisiae. Jsou ideální pro všechny odrůdy a styly vína, zejména modré odrůdy hroznů. Produkují jemné ovocné aroma, jsou vhodné k produkci stylů vín s vysokou ovocností. Neprodukují žádný stanovitelný obsah sirovodíku. Použitím tohoto kmenu dochází k eliminaci reduktivních vlastností vína, pocházejících většinou z použitých kvasinek.

Použití: kvasinky pomalu rozmíchat v 10ti násobném množství vody a moštu 1:1 o teplotě cca 35-38 C, nechat stát cca 20-30 min., před přidáním do moštu opět promíchat. Teplotní rozdíl mezi suspenzí a moštem nebo rmutem nesmí být větší jak 8 C, dokonale rozmíchat kvasinky v celém objemu moštu nebo rmutu

Dávkování: 20-40 g/hl, vyšší dávkování použít v případě nekvalitních hroznů a moštů a v případě špatného mikrobiologického stavu.

Skladování: při pokojové teplotě originálně zabalené udrží garantované vlastnosti po dobu tří let, skladování v chladnu prodlužuje životnost.

Poradenská služba: tel.: 519 346 236

Balení: 500 g ± 5%

Spotřebujte do:

Distributor: BS VINAŘSKÉ POTŘEBY s.r.o.

Maurivin distinction

VINNÉ KVASINKY pro červená vína

Vlastnosti: Saccharomyces cerevisiae. Jsou ideální pro všechny odrůdy a styly vína, zejména modré odrůdy hroznů. Produkují jemné ovocné aroma, jsou vhodné k produkci stylů vín s vysokou ovocností. Neprodukují žádný stanovitelný obsah sirovodíku. Použitím tohoto kmenu dochází k eliminaci reduktivních vlastností vína, pocházejících většinou z použitých kvasinek.

Použití: kvasinky pomalu rozmíchat v 10ti násobném množství vody a moštu 1:1 o teplotě cca 35-38 C, nechat stát cca 20-30 min., před přidáním do moštu opět promíchat. Teplotní rozdíl mezi suspenzí a moštem nebo rmutem nesmí být větší jak 8 C, dokonale rozmíchat kvasinky v celém objemu moštu nebo rmutu

Dávkování: 20-40 g/hl, vyšší dávkování použít v případě nekvalitních hroznů a moštů a v případě špatného mikrobiologického stavu.

Skladování: při pokojové teplotě originálně zabalené udrží garantované vlastnosti po dobu tří let, skladování v chladnu prodlužuje životnost.

Poradenská služba: tel.: 519 346 236

Balení: 500 g ± 5%

Spotřebujte do:

Distributor: BS VINAŘSKÉ POTŘEBY s.r.o.