

# Prémium erjesztési csomag 100 L vörösborhoz

Kiváló minőségű kezelőanyagokból és fájlesztőből állítottuk össze egységcsomagunkat, kifejezetten kistermelők számára, mely kisebb mennyiségű szőlő feldolgozása esetén is lehetővé teszi finom borok készítését, ha jó minőségű az alapanyag, és követik a csomaghoz adott használati utasítást. Feltételeztük, hogy a felhasználó rendelkezik borászati tapasztalattal, illetve a szükséges edényekkel és eszközökkel. Fontos az eszközök és edények tisztasága a megfelelő eredmény érdekében.

A csomag tartalma:

Tartalma: 20 g Aromatan antioxidáns, 6 g Ultrasi Reddberry enzim, 20 g Fervens MS08 fájlesztő, 20 g Vinovit tápsó, 20 g Dry Mix szerves élesztő tápanyag, 5 g Gran Tanni Protector tannin

Összsúly: 91 g

## HASZNÁLATI UTASÍTÁS

A ledarált szőlőre vagy a fogadó garatba:

Aromatan antioxidáns és

Ultrasi Reddberry színioldó enzim, mindkettő kevés vízben feloldva.

Ezt követően beoltás a fájlesztővel. Az élesztőt 15 percen át csak enyhén langyos (kb. 28°C) vízben áztassa, majd mustot hozzáadva még 15 percig áztassa. A beoltáskor figyeljen rá, hogy legfeljebb 5°C-os legyen a hőmérséklet különbség.

A beoltással egy időben adja a cefréhez a Dry Mix komplex élesztő tápsót, kevés vízben feloldva a jobb keveredés érdekében, és a Gran Tanni Protector színvédő tannint szintén kevés langyos vízben elkeverve (Héjon erjesztés, préselés a kiejedést követően).

### **! Az edényben maradjon hely a kihabzás esetére!**

3-4 nap múlva, a zajos erjedéskor adja hozzá a nagy felvehető nitrogén tartalmú, szerves Vinovit tápsót, két adagban elosztva, 2-3 nap különbséggel összesen 20 g/hl-t.

Kérdés, probléma esetén hívja a címkén megadott telefonszámokat.