

Výživa kvasinek – příprava bílého vína

OptiWHITE®

13 B 2.2.43 · IG
07/2006

Inaktivované kvasinky s vysokým antioxidačním potenciálem na výrobu bílého vína

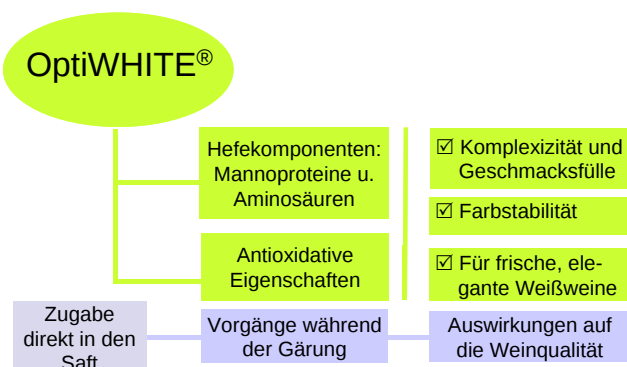
OptiWHITE® je 100 % biologická výživa získávaná ze speciálních enologických kvasinek. Pro počáteční pěstování a růst byly použity selektované kmeny kvasinek. Tyto kmeny kvasinek jsou obohaceny velmi vysokou koncentrací antioxidačních peptidů, takže OptiWHITE® obsahuje velký antioxidační potenciál.

OptiWHITE® jsou přirozeně inaktivované kvasinky, které se používají ve výrobě bílého vína pro

- ▶ větší komplexnost a plnou chuť,
- ▶ svěžest a eleganci,
- ▶ stabilizaci barvy.

Vlastnosti produktu a použití

Přidání inaktivovaných kvasničných buněk (proteinů) do moštu bílého vína na začátku alkoholického kvašení zvyšuje antioxidační potenciál během alkoholického kvašení.



Použití

Účel použití	Dávka (g/hl)	
	normální	obtížné podmínky
Výživa kvasinek	30 g/hl	40 g/hl

Bezpečnost

Für OptiWHITE® nejsou nutné žádné bezpečnostní údaje, protože tento produkt slouží přímo k potravinářské výrobě. Při skladování, manipulaci a přepravě nehrozí žádné nebezpečí pro člověka nebo životní prostředí.

Skladování

OptiWHITE® se balí do sáčků PE. Balení není vakuové.

OptiWHITE® v neporušeném balení lze při pokojové teplotě (max. 25 °C) skladovat po dobu tří let. Otevřené balení neprodleně spotřebujte.

Druhy balení

OptiWHITE® má číslo zboží 96.090.025 a dodává se v tomto balení:

2,5 kg PE sáček
4 x 2,5 kg PE sáček v kartonu

Číslo celního sazebníku: 3821 00 00

Ověřovaná kvalita

OptiWHITE® společnost Lallemend kontroluje pravidelně během procesu výroby rovnoměrně vysokou jakost výrobku.

Tyto zkoušky zahrnují jak technická kritéria funkčnosti, tak i potravinářskou nezávadnost. Přísné kontroly se dále provádějí přímo před konečným balením a během něho

OptiWHITE® odpovídá kritériím čistoty Mezinárodního kodexu vinařských prostředků a předpisům německé vinařské vyhlášky.



Wir informieren und beraten Sie nach bestem Wissen. Bitte haben Sie jedoch Verständnis dafür, dass diese Hinweise bei der Vielfalt der Anwendungen, Arbeitsweisen, Betriebsverhältnisse nicht in jedem Fall verbindlich sein können. Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch schließt uns von jeder Haftung aus. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Quellenangabe gestattet. Änderungen im Zuge von technischen Verbesserungen behalten wir uns vor.