

POSTUP SPRACOVANIA OVOCIA A PRÍPRAVA PRVOTRIEDNYCH KVASOV

Užitočné informácie pre pestovateľov

Primiešanie pektolytického enzýmu

Pectinex Smash XXL (4-8 g/hl)
pred použitím rozpustiť vo vode



Pridanie kvasnej výživy

V Activ (20-30 g/hl)
2 x 10 g/q (1. deň kvasenia
a 3.-4. deň kvasenia po 10 g/q)
pred použitím rozpustiť vo vode

Aplikácia ušľachtilých kvasiniek

**Fermiol, Fermivin 7013, Fermivin PDM,
Fermivin Champion**
(výber určuje charakter ovocia
a účel aplikácie)

Ovocie:

Zrelé až prezreté, zdravé,
zbavené nečistôt,
bez príznakov hniloby

Spracovanie:

Ovocie podrviť, odkôstkovať
Pridanie enzýmov
(zvýšenie kvality a výťažnosti)
Okyslenie kvasu (pH 3-4)
Pri suchej ovocnej drti prídanie vody

Kvasenie:

Optimálna kvasná teplota 17-20°C
Aplikácia ušľachtilých kvasiniek
Pridanie fermentačnej výživy

Fermivin PDM (20 g/hl)
spoľahlivé chladnomilné kvasinky,
kvasenie už od 13 °C

Fermivin Champion (30 g/hl)
zvýšená odolnosť na alkohol 18%

MINŐSÉGI PÁLINKACEFRE KÉSZÍTÉS ÉS ERJESZTÉS TECHNOLÓGIÁJA

Hasznos tanácsok bérfőzetőknek

Pektinbontó enzim bekeverése

Pectinex Smash XXL (4-8 g/hl)
használat előtt vízben feloldani

Élesztőtápanyag adagolása

V Activ (20-30 g/hl)
2 x 10 g/q (az erjedés 1. napján
és a 3.-4. napon is 10 g/q)
használat előtt vízben feloldani

Beoltás fajlesztővel

**Fermiol, Fermivin 7013, Fermivin PDM,
Fermivin Champion**
(a gyümölcs fajtától és a készítendő párlat
minőségétől, típusától függően)



Gyümölcsök:

Egészséges, tiszta, föld mentes
(ha kell mosott)

Cefrőzés:

Zúzás, magozás
Enzimadagolás
(cefre feltárására es elfolyósítására)
Savazás (ph 3-4)
Kevésbé lédús gyümölcsöknél
víz hozzáadása

Erjesztés:

Erjesztési optimum 17-20°C
Fajlesztő beoltás
Tápanyag adagolás

Fermivin PDM (20 g/hl)
megbízható hidegtűrő élesztő,
már 13 °C-tól erjeszt
Fermivin Champion (30 g/hl)
kiemelkedő alkoholtolerancia 18%