

# NAVODILO ZA UPORABO

## UVAFERM CM

### suha vinska kvasovka



**uvaferm**

Kratka navodila za rokovanje z instrumentom.

Pred uporabo dobro preberi tudi originalna navodila, posebej za uporabo vseh možnih funkcij!

Navodila za uporabo instrumenta naj bodo zmeraj v bližini instrumenta.

Suha vinska kvasovka, znameniti sev »Montre« priporočen od univerz in vinskih inštitutov po vsem svetu.

Čista, zaradi hitrega vrenja izbrana aktivna kvasovka vrste *Raccharomyces cerevisiao*, za neposredno dodajanje.

**UPORABA:**

- za pripravo visoko kvalitetnih vin
- za drugo vretje pri pripravi penečih vin
- za povretje pri prekinjenem vrenju

**NAVODILO ZA PRIPRAVO:**

Ob mešanju stresi kvasovke v 10 kratno količino tople vode (35-40°C) ali mešanice vode in mošta. Pusti namakati 5 do 20 minut, nato dodaj to mešanico v mošt, drozgo ali kašo in dobro pomešaj. Žveplanje je treba izvesti pred dodatkom kvasovk (max. 100 g/l skupnega S02). Za neposredno dodajanje -brez namakanja, je treba povečati količino za 50%.

**DOZIRANJE:**

- beli mošt 10-15 g/hl
- rdeča drozga 15-20 g/hl
- peneče vino 20-40 g/hl (potrebna aklimatizacija)
- ustavljeno vrenje 25-50 g/hl

**SESTAVA:**

Čista osušena aktivna kvasovka, brez dodatkov.  
Hraniti v hladnem prostoru (do 10°C).  
Vsebino odprtega paketa je treba porabiti v celoti.

**PROIZVAJA:**

DANSTAR FERMENT AG, CH-6300 ZUG  
V sklopu LALLEMAND INC. Danski proizvod.



Kolektiv servisa Mikro+Polo sestavljamo posamezniki s širokim obsegom znanj s področij strojništva, elektrotehnike, elektronike in računalništva. Imamo dolgoletne izkušnje s področij tehnične podpore za medicinsko, laboratorijsko, Hi-Tech, industrijsko in merilno opremo.

Naš osnovni namen je **REŠEVATI VAŠE TEŽAVE** in s tem skrbeti za nemoten potek dela v vaših organizacijah. To počnemo s ponosom in veseljem.

#### DEJAVNOSTI SERVISA:

inštalacije | redno in izredno vzdrževanje | deinštalacije odsluženih aparatov in opreme  
demonstracije delovanja opreme | nastavitve parametrov in modifikacije | kalibracija

#### Servisiramo tudi opremo, ki je niste kupili pri nas!

Prilagajamo se potrebam strank in po njihovih željah izvajamo projekte povezane z laboratoriji, industrijo in spremljajočo opremo.

V sklopu servisnega oddelka vam ponujamo tudi storitve našega akreditiranega kalibracijskega laboratorija.

V primeru težav pokličite naš **SERVISNI CENTER** na telefonsko številko: **+386 (0)2 614 33 57** ali nam pišite na e-pošto: **service@mikro-polo.si**