

UVAFERM SC

Jó észtertermelésű élesztő gyümölcspárlatokhoz

TERMÉK, TÖRZS: Cognac-ban (Fro.) szelektált szárított fajlesztő. *Saccharomyces cerevisiae*. Törzsneve: SC 4416. Észak-Európában széles körben használják párlatok készítéséhez másodlagos aromatermelése miatt.

ERJESZTÉSI VISELKEDÉS: Rövid előerjedési fázis, gyors és maradék cukor nélküli erjesztés. Killer-aktív. Erjesztési hőmérséklet tartomány: 10-32 °C. Elenyésző mennyiségű SO₂-t és illósvavat termel.

HABKÉPZÉS: Kevés habot képez, mivel pektolitikus aktivitása van.

A PÁRLAT MINŐSÉGE: Csak igen kismennyiségű kén-dioxid kerül a desztillátumba, az élesztőnek köszönhetően. Pusztán az alapanyagtól függő tiszta íz, illat. Kisebb kozmaolajtartalom, mivel az SC az átlagosnál 8-15 %-kal kevesebb kozmaalkoholt termel.

ÉSZTERKÉPZÉS: Az összehasonlító vizsgálatok alapján alapvetően több etil-észtert képez, mint egy átlag élesztő (lásd táblázat). Az izoamil-acetát mennyiségét is erősen megnövelte (banánra jellemző illat). A hexil-acetát tartalmat kisebb mértékben növeli a többi élesztőhöz képest (körte jellemző illatkomponense). A 2-feniletil-acetátot is nagy mennyiségben termeli az élesztő (rózsára jellemző illatkomponens).

MAGASABB SZÉNATOMSZÁMÚ ÉSZTEREK KÉPZÉSE: Az összehasonlító vizsgálatokban 27 %-kal több magasabb szénatomszámú észtert képzett az SC.

	UVAF. SC	A élesztő	B élesztő	C élesztő	Kontroll
etil-kapronát	0,514	0,192	0,336	0,261	0,404
etil-kaprilát	0,897	0,371	0,599	0,504	0,676
etil-kaprát	0,241	0,168	0,231	0,205	0,217
etil-laurát	0,014	0,014	0,014	0,014	0,014
összes észter	1,665	0,744	1,179	0,983	1,310
különbség a kontrollhoz képest	+ 27 %	- 43 %	- 10 %	- 25 %	-

ALKALMAZÁSTERÜLET ÉS ADAGOLÁS: Az UVAFERM SC igen jelentős aromatermelő élesztő. Különösen magas az észterprodukcója, ezzel szemben viszont kevesebb kozmaalkoholt képez. Ha nem erjeszhető cukrot tartalmazó alapanyagról van szó (pl. gabonacefrék, keményítő) az élesztőt mikrobiális enzimekkel (α -amiláz és amilo-glükozidáz) együtt kell alkalmaznunk. Alma és körtecefrékhez kiemelten ajánlott.

Szeszcefrék	20-30 g/hl
Vörösborcefrék	20 g/hl
Fehérborok mustjai	20 g/hl

CEFRÉHEZ ADÁS: REHIDRATÁCIÓ után. Az optimális élesztőaktivitás eléréséhez a szárított élesztőt kb. 10 x-es mennyiségű (azaz 1 kg élesztő kb. 10 l vízben) 35-40 °C (max. 40 °C) hőmérsékletű KLÓRMENTES ivóvízben folyamatos keverés közben "feloldjuk". 15 perces állásidő után a rehidratált élesztőt az erjesztendő tételhez adjuk. Az élesztőt az erjesztendő tételben jól keverjük el! A beoltásnál vigyázzunk, hogy a rehidratált élesztő és a beoltandó anyag hőmérséklete közötti különbség ne haladja meg a 10°C-ot. Megoldás: egy- vagy kétlépéses szoktatás.

CSOMAGOLÁS: 0,5 kg-os (10 kg-os egységkarton) és 10 kg-os vákuumcsomagolás (kartondobozos külső csomagolás).

TÁROLÁS: A vákuumcsomagolt UVAFERM élesztő száraz, hűvös helyen tárolva 36 hónapig garantáltan megfelelő aktivitású marad. Optimális tárolási körülmények: száraz hely, 5-15 °C hőmérséklet. Felbontás után felhasználandó! Kérjük a használati utasítások betartását!