

UVAFERM 228

Aromatikus gyümölcspárlatok és fehérborok

TERMÉK, TÖRZS: Szelektált szárított fajlesztő. *Saccharomyces cerevisiae*. Danstar-i kutatómunka eredménye, törzsneve: D51 228. Steinberger néven is ismert. Szelekciós hely németország. Az FVM Egri Szőlészeti és Borászati Kutató Intézetének ajánlásával.

ERJESZTÉSI VISELKEDÉS: A 228-nak igen rövid az előerjedési fázisa (2-6 óra). A 228-cal erjesztett borok kiemelkedően aromagazdagok (erős β -glükózidáz aktivitás), és gyönyörűen tisztulnak.

ALKOHOLREZISZTENCIA: A 228-as 16 tf %-ig alkoholtűrő.

HABKÉPZÉS: Nem képez habot.

HŐMÉRSÉKLETIGÉNY: A 228 már 6-7 °C-tól erjeszt. Optimális erjedési hőmérséklet-tartománya 15 és 25 °C között van. 17-20 °C között hozza az élesztő az aromamaximumot. Mustok ennél alacsonyabb hőmérsékletű erjesztésénél kissé visszafogottabb, viszont elegánsabb lesz a bor illata.

ALKALMAZÁSTERÜLET ÉS ADAGOLÁS: Szeszcefrék erjesztésére kiválóan alkalmas élesztő. Növeli az illatos gyümölcsök párlatainak fajtajellegét.

Az élesztő igen erős aromafelszabadító aktivitással rendelkezik (β -glükózidáz aktivitás). Felszabadítja a gyümölcsben cukrokhoz kötött állapotban található, érzékszervileg inaktív, párlatba át nem desztillálható aromaanyagokat (pl. terpénalkoholok), amik ezáltal illataktívvá és átdestillálhatóvá válnak, fokozzák a párlat fajtaaromáját.

Ajánlott muskotály szőlők cefréjének erjesztésére, illatos, fajtajelleges gyümölcsök párlatainak gyümölcsre jellemző illat- és ízfokozására.

A 228 fehér borok hidegerjesztésénél (15 °C alatt) is látványosan fokozza a fajtajelleget.

Normál dózisa 20 g/hl. Penészes, rothadt gyümölcs esetén dózisének emeljük 30 g/hl-re. Erjedésben elakadt tételek újraoltásánál 30-50 g/hl.

MUSTHOZ, 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!