

UVAFERM SLO

Intenzív, elegáns, különleges gyümölcsös illatok és fajtajelleg (almatermésűek cefréinek erjesztésére)

TERMÉK, TÖRZS: Szárított fajélesztő, *Saccharomyces cerevisiae* (a régi nomenklatúra szerinti *bayanus*). Szlovéniában a Ljubljanoi Műszaki Egyetem és a Lallemand szelektálta. Az UVAFERM SLO élesztőt harmonikus gyümölcsillatú borokhoz szelektálták.

AZ UVAFERM SLO TULAJDONSÁGAI:

- Gyors erjedésindítás, erős élesztődominancia, egyenletes erjedéslefutás
- Hidegtűrő élesztő, 8 °C-tól már erjeszt
- Optimális erjedési hőmérséklettartománya 15-34 °C
- Csekély habképzés, nincs Böckser-képzés
- 16 tf%-ig alkoholtoleráns, jó stressztűrő
- Extrém alacsony illósavképzés
- Közepes az SO₂-t megkötő anyagok képzése

Az alkoholos erjedés után az UVAFERM SLO élesztőt kisebb mértékű autolízis jellemzi, mint az eddig ismert standard élesztőket. Az UVAFERM SLO ezen tulajdonsága alapozza meg a SLO törzsszel erjesztett cefrék/borok megítélésénél a tiszta tónust, gyümölcsjellegű, a harmonikus illatot és ízt.

Almatermésűek cefréinek erjesztésére kiváló élesztő.

Az UVAFERM SLO körte, dinnye és citrusos jellegű Chardonnay borokat erjeszt.

Az úgynevezett „harmónikus stílusú“ virágos, gyümölcsös fehérborok alacsonyabb hőmérsékleten (15-18 °C), gondosan vezetett erjesztésénél a borászok tapasztalata a következő: magasabb élesztődózissal (25-30 g/hl) magasabb dózissal Uvavital (3-4 x 10 g/hl) adagolás mellett gyümölcsillatban, virágillatban és teltség-, kerekességérzetben még értékesebb borok (az illatkarakterben egyéb gyümölcsillatok pl. őszibarack, maracuja is megjelennek).

JAVASOLT DÓZISA: Normál körülmények esetén 20 g/hl, nehéz feltételek esetén 30 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.

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!