

UVAFERM PM

Hideg cefrék erjesztéséhez, elakadt erjedések újraindításához, borkülönlegességekhez, pezsgőerjesztéshez

TERMÉK, TÖRZS: Champagne-ban szelektált, kitűnő erjesztési tulajdonságokkal rendelkező szárított fajlesztő. *Saccharomyces cerevisiae* (klasszikus *Bayanus*). Törzsneve: UVA-PM 97C. Killeraktív, nagy mikrobiológiai stabilitású élesztő.

ERJESZTÉSI VISELKEDÉS: Gyors erjedésindítás, a cukortartalom gördülékeny és maradék nélküli kierjesztése jellemzi. Pezsgőerjesztés esetén is (minden esetben 2 g/l alatt van a maradék cukortartalom). A PM egy igen robusztus sokoldalúan alkalmazható élesztőtörzs.

ALKOHOLTOLERANCIA: A PM 17 %-ig alkoholrezisztens.

ERJEDÉSI HŐMÉRSÉKLET: Már 6 °C-tól gyors erjedést biztosít (szoktatás!).

ERJESZTÉSI KAPACITÁS: 16,5 g/l cukor ad literenként 1 tf% alkoholt.

SO₂-TERMELÉS: Csekély (kb.20 mg/l).

ALKALMAZÁSI KÖR, ADAGOLÁS: Hideg és erjedésben elakadt gyümölcsök cefréinek erjesztésére. Pezsgőerjesztésre. Erjedésben elakadt mustok újraoltására. Jó alkoholtoleranciája és hidegtűrése miatt a késői szüretelésű, nagy alkoholtartalmú borkülönlegességek készítéséhez is javasolt. Száraz samorodni, aszú és aszú eszencia erjesztésére is. Nehéz körülmények közötti erjesztés esetén különösen figyeljünk oda az élesztő megfelelő tápanyagellátására: UVAVITAL komplex élesztőtápanyag alkalmazása. Jó kénessav-toleranciája és jó ülepedési tulajdonsága is sokoldalú alkalmazását teszik lehetővé.

Hideg, erjedésben elakadt gyümölcscefrék	30 g/hl
Pezsgőerjesztés	20-30 g/hl
Borok erjedésleállása esetén	30-50 g/hl
Tokaji borkülönlegességek	20-40 g/hl

CEFRÉHEZ, MUSTHOZ, LIKŐRÖZÖTT ALAPBORHOZ, ASZÚALAPHOZ ADÁS: REHIDRATÁCIÓ (és nagy alkoholtartalmú borok esetén AKKLIMATIZÁCIÓ) 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.

Erősen alkoholos folyadékhoz történő hozzáadás esetén az élesztőszuszpenzió AKKLIMATIZÁLÁSÁVAL aktivitásvesztést előzhetünk meg. Ehhez 1 kg UVAFERM PM-hez oldatot készítünk kb. 20 liter vízből, kb. 2 kg cukorból és 70 g UVAVITAL-ból. A rehidratált élesztőt néhány órán át akklimatizáljuk ebben az oldatban. Beoltás után az erjesztendő anyaggal jól keverjük el az élesztőt!

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!