

## UVAFERM SC

### Kedvező árfekvésű élesztő Testesebb, glicerin és észtergazdag fehérborokhoz

**TERMÉK, TÖRZS:** Cognac-ban (Fro.) szelektált szárított fajlesztő. *Saccharomyces cerevisiae*.  
Törzsneve: SC 4416.

**ERJESZTÉSI VISELKEDÉS:** Rövid előerjedési fázis, gyors és maradék cukor nélküli erjesztés. Az élesztő killer-aktív. Optimális erjesztési viselkedés: 15-30 °C-ig. 10 °C felett jól erjeszt.

**HABKÉPZÉS:** Kevés habot képez, mivel pektolitikus aktivitása van.

**ALKALMAZÁSTERÜLET ÉS ADAGOLÁS:** Az UVAFERM SC igen jelentős aromatermelő élesztő. Különösen magas az észterprodukcója (banán, körte, rózsa stb. illatú észterek), ezzel szemben viszont kevesebb kozmaalkoholt képez (a kozmaolajok nehézkessé teszik a bort ízben, illatban). Jó glicerintermelő.

<b>Fehérborok mustja</b>	<b>20-30 g/hl</b>
<b>Kékszőlőcefrék</b>	<b>20-30 g/hl</b>

**KOZMAOLAJKÉPZÉS:** Az összehasonlító analízisek azt mutatják, hogy az UVAFERM SC 8-15 %-kal kevesebb kozmaalkoholt képez, mint más élesztők.

**ÉSZTERKÉPZÉS:** Az összehasonlító vizsgálatok alapján kb. 12 %-kal több etil-acetátot képez, mint a kontroll élesztő. Az izoamil-acetát mennyiségét is erősen megnövelte (banánra jellemző illat). A hexil-acetát tartalmat kisebb mértékben növelte meg (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 észter képzett az UVAFERM SC.

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

**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!