

## UVAFERM SVG

### **Bogyós gyümölcs (feketeribizli, málna, egres) illatú elegáns fehérborok**

**TERMÉK, TÖRZS:** Borászati kutatóintézetekkel (ITV - Institut Technologie du Vin és a Nanti Egyetem) kooperációban a Loire-völgyében (Fro.) szelektált szárított élesztő. *Saccharomyces cerevisiae*.

**ERJESZTÉSI VISELKEDÉS:** Az alkoholos erjedés során képződő Sauvignon aromák intenzív vizsgálata vezetett az UVAFERM SVG szelekciójához. Az UVAFERM SVG feketeribizlis Sauvignon borokat erjeszt. Más fehérborfajták erjesztésére is jól használható, ilyenkor szintén megjelenhet a feketeribizlis, Sauvignon blanc-ra emlékeztető aromakarakter. Fajtától és bortípustól függően málna (pl. Zenit) és egres illatok, ízek is megjelennek az SVG-vel erjesztett borokban. Testes, gyümölcsös, kifejezetten aromagazdag és aromastabil borokat erjeszt.

#### **AZ UVAFERM SVG KÜLÖN- LEGES TULAJDONSÁGAI:**

- Igen gyors erjedésindítás:
- Egyenletes erjesztés  
(a CEG-nél valamivel lassabb)
- Lassú végerjedés:
- Enzimaktivitás:
- Különleges mikrobiológiai tulajdonságok:

#### **AZ UVAFERM SVG HATÁSA A FEHÉRBOROKRA:**

- megakadályozza a nemkívánatos oxidációt
- a fehérbor tisztaságát biztosítja
- nagy extrakt és aromatartalom
- illatanyagok felszabadítása
- a borok aromakomplexitását fokozza:  
gyümölcsös, feketeribizlis, málnás és  
köszmítés borok
- csökkenti az almasavtartalmat (akár 15-25 %-os  
almasavcsökkentés is (hőmérsékletfüggő)
- kisebb kénessavigény
- jó glicerintermelés

**JAVASOLT DÓZISA:** 20-30 g/hl must.

**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!