



uvaferm® CS2™

EREDET ÉS ALKALMAZÁS

Citrusos, tiolos aromatikáj , gyümölcsös pálinkák

Colmar-ban (Franciaország) szelektált szárított fajlesztő. *Saccharomyces cerevisiae*. A cukortartalom egyenletes és maradék nélküli kieresztése jellemzi, az élesztő citrusos, tiolos aromatermelése erőteljes. Az átlagos élesztőhöz képest lassabban erjeszt, tápanyagigényes, viszont ezt az aromatermelésével honorálja. Az aromamaximum eléréséhez ajánlott 20 g/hl Stimula Sauvignon blanc, 20 g/hl Opti-White és 10 g/hl UVAVITAL használata. Az élesztő extra aromatermeléssel hálálja meg a GO-Ferm-Protect-es előkészítést.

TULAJDONSÁGOK

- Fekete ribizli, bodza, egres erjesztéséhez
- *Saccharomyces cerevisiae*
- Alkoholtolerancia 13 v/v%
- ~~MF~~SKFT~~MT~~
- Erjesztési hőmérséklet optimum: 12-16 °C.
- Alacsony SO₂ képzés
- Minimális habképzés jellemzi

DÓZIS, ALKALMAZÁS

20-30 g/hl vagy q cefre.

MUSTHOZ, CEFRÉHEZ ADÁS: DVZ[VdšfäU]õ ée S]] [Sfl] äU]õ gfä` ž 3l abf[_ ä]e éVä f S] fl[h]fäe WëcbëéZW S el ädfaff éVä f f#" j ŽVë_ W` k[ëeY /Sl Sl #]Y éVä f #" ^hil f% Ž&" »5/_ Sj ž&" »5fIZ _ écbé] W] òd_ Wfvä [hòhil TW Xä kS_ Sfäe] VVäë]öl TW `XVä Vg] `ž#` bVäVë ä`äeV gfä` t ZS Sl éVä f ée S TWä fS Vò S` kSY Z _ écbé] WZ] ú`ò` TeeYW#" »5Ž ä^] [eVTT] S]] adTVä fäe ZS #" »5Ž ä^` SYkaTT] S]] adSl éVä f f Xä kS_ Sfäe UVäVë TVVäVëëëVVV k hSYk]éf' bVäVë ëbëeTW el a] fSfg] SZ _ écbé] WZ] ú`ò` TeeYZWf _ SW S dVZ[Vdšfä f ée S]] [Sfl] ä f éVä f f Sl VVä fWV fëfWZ W SVg] ž 3 dVZ[Vdšfä`äe ée el a] fSfäe fVäVë [VWV W_ ZS SVZSfS _ W S&` bVäVëZl éVä f f Sl VVä fWV fëfWZ W `ò^] VVäVë] W`

TÁROLÁS, CSOMAGOLÁS

0,5 kg-os kiszerezésben. Avákuum csomagolt UVAFERM élesztő száraz, hűvös (5-15 °C) helyen tárolva 48 hónapig garantáltan megfelelő aktivitású marad. Felbontás után felhasználandó! Kérjük a használati utasítások betartását!

