

UVAFERM ALB

Gyümölcsös rozé és fehérborokhoz

Fehérborok részleges savcsökkentésére

TERMÉK, TÖRZS: Az Ausztráliai Borászati Intézet által szelektált szárított fajlesztő, *Saccharomyces cerevisiae*. Az egrí Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet ajánlásával.

JELLEMZÉS: Az UVAFERM ALB szelekciójánál mérvadó volt az alkoholos erjedés során az élesztő másodlagos aromaképzése. Ez a fajlesztő nagyobb mennyiségben termeli a különböző erjedési észtereket, mint a borélesztők általában. Az ALB-vel erjesztett borok teltek, és elegáns gyümölcsös jellegük van.

ERJESZTÉSI VISELKEDÉS: A killerfaktor (K2 inhibitor képez) következtében gyorsan kialakuló fajlesztődominancia jellemzi. Hőmérsékleti optimuma 12-30 °C, ezért hidegerjesztésre is kiválóan alkalmas (szaporodás: 6 °C és 37 °C között).

Nagy alkoholtoleranciájú élesztő (alkoholtűrés 16 tf % körül). 16,7 g/l cukorból képez 1 tf % alkoholt. Erjedés során nem, vagy csak kismértékben képez habot. Kén-dioxid termelése minimális, 15 mg/l standard körülmények között. Az erjedés során az almasavtartalom 15-20 %-t elbontja.

Különösen alkalmas gyümölcsös rozé és fehérborok erjesztésére.

Ausztrál típusú gyümölcsös, telt, kerek testes Chardonnay borokat erjeszt.

Az UVAFERM ALB különleges tulajdonságai:

- Igen gyors erjedésindítás:
- Folyamatos erjedés egyenletes cukorfogyással:
- Lassú végerjedés:
- Enzimaktivitás:
- Különleges mikrobiológiai tulajdonságok:
- Jó élesztőflokuláció:
- Csekély szulfitképzés:

Az UVAFERM ALB hatása a borokra:

- megakadályozza a nemkívánatos oxidációt
- biztosítja a bor tisztaságát
- magasabb extrakt és aromatartalom
- segíti az aromaanyagok kibontakozását
- erősíti a bor fajtajellegét
- az újborok jó öntisztulását eredményezi
- a Bockser-rizikót csökkenti

ADAGOLÁS: Fehérborok mustja: 20-30 g/hl. Rozé mustok: 30 g/hl élesztő + feltétlenül legalább 2x10 g/hl UVAVITAL komplex élesztőtápanyag (10 g/hl az élesztőzés előtt, 10 g/hl az erjedés derekán).

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!