



FLAVIA[®] MP346

A biológiai sokszínűséget a természetből szelektált élesztők széles választéka tükrözi, azonban ez a sokféleség még mindig kiaknázatlan. A spontán flórából szelektált *Metschnikowia pulcherrima* élesztőnk különleges enzimaktivitásokkal rendelkezik, melyek hatására a borainkban, gyümölcscefréinkben nő az aromagazdagság és -intenzitás. A *Metschnikowia pulcherrima* élesztőt kombináltan kell alkalmaznunk valamely *Saccharomyces cerevisiae* élesztőnkkel (pl. Uvaferm 228). Ezt a módszert szekvenált beoltásos erjesztési technológiának hívják.



Különleges, szuperprémium pálinkák készítéséhez ajánljuk.

EREDET ÉS ALKALMAZÁS

A FAJTAAROMÁK KITELJESÍTÉSE ÉS AZ AROMAKOMPLEXITÁS ERŐTELJES FOKOZÁSA GYÜMÖLCSCEFRÉKBEN

A **FLAVIA[®]** a *Metschnikowia pulcherrima* tiszta kultúrája, melyet a Chile-i Santiago Egyetem (USACH) munkatársai a természetből szelektáltak. Az élesztőtörzset speciális α -arabino-furanozidáz enzimaktivitása miatt szelektálták. Alkalmazását a Lallemand szekvenált beoltással, a vele kompatibilis szelektált *Saccharomyces cerevisiae* élesztőkkel ajánlja. A **FLAVIA[®]** az erjedés alatt jelentősen növeli a fajtaaromák képződését (terpének, illó tiolok). Pl. bodza, málna, körte, illatos szőlő cefrékhez ajánljuk.

TULAJDONSÁGOK

- Gyümölcscefrékhez, fehér és rozé borokhoz
- Törzs: *Metschnikowia pulcherrima*
- Erjesztési hőmérséklet: 15-22 °C. Optimális erjesztési hőmérséklet: 18-20 °C.
- Nagy aromatermelésű élesztő: növeli a gyümölcscefrékben a fajtaaroma anyagok, terpének és tiolok mennyiségét (virágos, friss gyümölcscillatok)
- Aromaképzés növelése: Go-Ferm Protect rehidratációs tápanyaggal
- Szekvenált beoltással egy vele kompatibilis szelektált *Saccharomyces cerevisiae* élesztővel kell használni

A METSCHNIKOWIA PULCHERRIMA ÉS SACCHAROMYCES CEREVISIAE EGYMÁST KÖVETŐ (SEKVENÁLT) BEOLTÁSA:

1. BEOLTÁS A FLAVIA[®]ÉLESZTŐVEL

25 g/hl beoltási dózis: 10x-es mennyiségű 30 °C hőmérsékletű klórmentes csapvízben rehidratálja az élesztőt. Majd 15 perc eltelte után kíméletesen keverje össze. A rehidratáció után több lépésben hűtse le az élesztőt a beoltandó anyag levével oly módon, hogy egy hőlépcsőben ne érje az élesztőt 10 °C-nál nagyobb hőmérséklet különbség (aklimatizáció). A teljes rehidratáció és szoktatási idő nem haladhatja meg a 45 percet. A rehidratációhoz érdemes a GO-FERM Protect rehidratációs tápanyagunkat használni.

2. BEOLTÁS A SACCHAROMYCES CEREVISIAE ÉLESZTŐVEL

A második beoltást 24 órával a FLAVIA[®]-s beoltás után végezzük el 25 g/hl beoltási dózissal. A rehidratálást a szokásos eljárás szerint kell végezni (tisztá, klórmentes 35-40 °C víz, 15 perc, majd szoktatás utáni beoltás).

CSOMAGOLÁS, TÁROLÁS

500 g-os csomag.

Eltarthatóság a gyártás napjától számított 24 hónap száraz, 4 °C-os helyen tárolva, eredeti bontatlan csomagolásban.