

UVAFERM DANSTIL A

Aromatikus, gyümölcsös, illatos fehérborok és tanningazdag, gyümölcsös vörösborok gyors és megbízható élesztője

EREDET: Európában izolált *Saccharomyces cerevisiae* (342-es törzs) borélesztő. Szőlőmustok, kékszőlőcefrék és egyéb erjeszthető cukrokat tartalmazó alapanyagok erjesztésére.

MIKROBIOLÓGIAI TULAJDONSÁGOK:

- Erőteljes aromatermelő élesztő. Aromatikus, gyümölcsös borokat erjeszt.
- Killer-aktív élesztő. Ez lehetővé teszi a fajélesztő dominanciájának gyors kialakulását.
- Az erjedés gyorsan indul (rövid a Lag-fázisa), és lendületesen erjeszt. Nagy az alkohol és cukortoleranciája. Batch fermentorban tápanyagkiegészítéssel 25-32 °C-on 5 nap alatt 20 tf%-os alkoholtartalomig erjeszt.
- Erjesztési hőmérséklet-tartomány: 10-32 °C.
- A Lallemand szigorú minőségi előírásai, és gyártásközi minőségellenőrzése biztosítja a termék mikrobiológiai tisztaságát.

FIZIKAI TULAJDONSÁGOK: Kis mértékű habképzés.

SO₂ TERMELÉS: Minimális mennyiségű kén-dioxidot termel.

ALKALMAZÁS: Rövid idő alatt nagy alkohol-koncentrációig erjesztő élesztő. Gyümölcsös, illatos fehérborokat, tanningazdag, gyümölcsös vörösborokat erjeszt. Az UVAFERM almasavbontó baktériumokkal kompatibilis, tehát almasavbontást megelőző erjesztésre is alkalmas.

Fehérborok mustja	20 g/hl
Vörösborcefre	20 g/q
Gyümölcscefre	20 g/q

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. Az erjesztendő anyag hőmérséklete 10 °C felett kell, hogy legyen.

CSOMAGOLÁS: 0,5 és 10 kg-os vákuumcsomagolásban (10 kg-os egységkarton), 20 g-os kis kiszerezésben is.

TÁROLÁS: A vákuumcsomagolt Danstil A élesztő száraz, hűvös helyen tárolva 48 hónapig garantáltan megfelelő aktivitású marad. Optimális tárolási körülmények: száraz hely, 5-15 °C hőmérséklet. Felbontás után felhasználandó! Kérjük a használati utasítások betartását!