

UVAFERM SC

Kedvező árfekvésű élesztő Testesebb, glicerín és észtergazdag fehérborokhoz

TERMÉK, TÖRZS: Cognac-ban (Fro.) szelektált szárított fajélesztő. *Saccharomyces cerevisiae*. Törzsneve: SC 4416.

ERJESZTÉSI VISELKEDÉS: Rövid előerjedési fázis, gyors és maradék cukor nélküli erjesztés. Az élesztő killer-aktív. Optimális erjesztési viselkedés: 15-30 °C-ig. 10 °C felett jól erjeszt.

HABKÉPZÉS: Kevés habot képez, mivel pektolitikus aktivitása van.

ALKALMAZÁSTERÜLET ÉS ADAGOLÁS: Az UVAFERM SC igen jelentős aromatermelő élesztő. Különösen magas az észterprodukcója (banán, körte, rózsza stb. illatú észterek), ezzel szemben viszont kevesebb kozmaalkoholt képez (a kozmaolajok nehézkessé teszik a bort ízben, illatban). Jó glicerintermelő.

Fehérborok mustja	20-30 g/hl
Kékszőlőcefrék	20-30 g/hl

KOZMAOLAJKÉPZÉS: Az összehasonlító analízisek azt mutatják, hogy az UVAFERM SC 8-15 %-kal kevesebb kozmaalkoholt képez, mint más élesztők.

ÉSZTERKÉPZÉS: Az összehasonlító vizsgálatok alapján kb. 12 %-kal több etil-acetátot képez, mint a kontroll élesztő. Az izoamil-acetát mennyiségét is erősen megnövelte (banánra jellemző illat). A hexil-acetát tartalmat kisebb mértékben növelte meg (körte jellemző illatkomponense). A 2-feniletil-acetátot is nagy mennyiségben termeli az élesztő (rózsára jellemző illatkomponens).

MAGASABB SZÉNATOMSZÁMÚ ÉSZTEREK KÉPZÉSE: Az összehasonlító vizsgálatokban 27 %-kal több magasabb szénatomszámú észter képzett az UVAFERM SC.

	Uvaf. SC	A élesztő	B élesztő	C élesztő	Kontroll
etil-kapronát	0,514	0,192	0,336	0,261	0,404
etil-kaprilát	0,897	0,371	0,599	0,504	0,676
etil-kaprát	0,241	0,168	0,231	0,205	0,217
etil-laurát	0,014	0,014	0,014	0,014	0,014
Összes észter	1,665	0,744	1,179	0,983	1,310
különbség a kontrollhoz képest	+ 27 %	- 43 %	- 10 %	- 25 %	-

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 48 hónapig garantáltan megfelelő aktivitású marad. Optimális tárolási körülmények: száraz hely, 5-15 °C hőmérséklet. Felbontás után felhasználandó! Kérjük a használati utasítások betartását!