

UVAFERM CM

Világszerte jól bevált élesztő

Fehérborokhoz, pezsgőalapborokhoz és tanningazdag, érlelésre szánt vörösborokhoz, gyümölcscefrékhez

TERMÉK, TÖRZS: A franciaországi Montrachet-ben szelektált *Saccharomyces cerevisiae*. A CM "Montrachet-Davis 522" néven is ismert. Az UVAFERM CM volt a világon az első kereskedelmi forgalmú szárított élesztő. A CM azóta világszerte használt, sok bortípushoz és számos alkalmazásterületen jól bevált élesztő. Németországban ez a legkeresettebb szárított fajlesztő. Az FVM Egri Szőlészeti és Borászati Kutató Intézetének ajánlásával.

ERJESZTÉSI VISELKEDÉS: Az erjedést nagyon gyorsan beindítja. Lendületes, folyamatos és maradék cukor nélküli kiejedést biztosít.

Kitűnő érzékszervi eredményeket ad, fokozza a borok illatát. Elsősorban fűszeres, tanningazdag és testes vörösborok készítésére ajánljuk. A CM Bordeaux-ban és Burgundiában igen elterjedten használt vörösborélesztő. Németországban az első számú vörösélesztő szintén az UVAFERM CM. Az almasavbontással kompatibilis élesztő.

Könnyed, gyümölcsös fehérborok és könnyű pezsgőalapborok készítéséhez is ajánljuk.

Nagy cserzőanyagtarmú és csonthéjas gyümölcsök cefreerjesztésére is kiváló élesztőnk.

ALKOHOLTOLERANCIA: A CM megfelelő tápanyag-ellátottság mellett 16-17 tf% alkoholtartalmig is képes erjeszteni.

ERJESZTÉSI KAPACITÁS: Literenként 16,8 g cukor ad 1 v/v% alkoholt.

SO₂-TERMELÉS: Az SO₂-termelés minimális: kb. 25 mg/l. A kén-dioxidot lekötő anyagok (pl. acetaldehid) képzése szintén igen kismértékű.

ERJEDÉSI HŐMÉRSÉKLET: Optimális tartomány 15 és 30 °C között. 10 °C-tól már jól erjeszt.

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

ALKALMAZÁSI TERÜLET ÉS ADAGOLÁS:

Fehérborok mustja	20-30 g/hl
Vörösborcefrék	20-30 g/q
Gyümölcscefrék	20-30 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. Magas várható alkoholtartalom esetén a GO-Ferm-es rehidratáció feltétlen ajánlott.

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

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!