

## UVAFERM VN

### **Tanningazdag, jó színintenzitású, ugyanakkor gyümölcsös vörösborokat erjeszt**

**TERMÉK, TÖRZS:** Az ICCM Castilla-La Mancha (Spanyolország) és a LALLEMAND által közösen szelektált szárított fajlesztő. *Saccharomyces cerevisiae*.

**ERJESZTÉSI VISELKEDÉS:** Gyors dominancia és erjedésindítás jellemzi. Közepes erjedési sebességű, egyenletesen erjesztő élesztő. Killer aktív. Az élesztő nem képez kénhidrogént. Illósav képzése kisebb, mint a vörösbor élesztőké általában. Csekély SO<sub>2</sub> képzés jellemzi. Az almasavbontást támogató élesztő, azonban a VN nem bontja az almasavat.

**ALKOHOLREZISZTENCIA:** Az UVAFERM VN jó tápanyagellátottság esetén 15 tf % fölé erjeszt. Az alkoholtoleranciája nem kiemelkedő, azonban a gyümölcsös karakterű boroknál a magas alkoholtartalom nem szabad, hogy cél legyen.

**AROMAKÉPZÉS:** Az UVAFERM VN szelekciójánál a gyümölcsös illatot és ízt okozó aromakomponensek képzése alapvető cél volt >> észterképzése erős >> intenzív gyümölcsillatot produkál. Aromafelszabadító enzimaktivitása következtében növeli a bor fajtajellegét. Csekély mennyiségű kozmaolajat képez. Illó fenol képzése nagyon csekély >> csökkentett tanninagresszivitás más vörösborélesztőkhöz képest.

**SZÍN- ÉS TANNINEXTRAKCIÓ:** Erős szín- és tanninextrakciójú élesztő. A tesztkísérletekben a legjobb színintenzitást és színtabilitást produkálta. Remek színtabilizáló hatásának oka a kiemelkedő poliszaharidtermelés.

**HABKÉPZÉS:** Nem képez habot.

**HŐMÉRSÉKLETIGÉNY:** Optimális hőmérséklettartomány: 22-30 °C. Erjesztési hőmérséklettartomány: 12-34 °C.

**ALKALMAZÁSTERÜLET ÉS ADAGOLÁS:** Az UVAFERM VN különösen alkalmas gyümölcsös, fajtajelleges, szín- és tanningazdag vörösborok erjesztésére.

<b>Vörösborok cefréi</b>	<b>20-30 g/hl</b>
<b>Fehérborok mustja</b>	<b>20-30 g/hl</b>

**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!