

## **UVAFERM CM**

### **Világszerte jól bevált élesztő**

### **Tanningazdag, érlelésre szánt vörösborokhoz és pezsgőalapborokhoz**

**TERMÉK, TÖRZS:** A franciaországi Montrachet-ben szelektált *Saccharomyces cerevisiae*. A CM "Montrachet-Davis 522" néven is ismert. Az FVM Egri Szőlészeti és Borászati Kutató Intézetének ajánlásával.

**ERJESZTÉSI VISELKEDÉS:** Az erjedést nagyon gyorsan beindítja. Lendületes, folyamatos és maradék cukor nélküli kiejedést biztosít. Az UVAFERM CM egy világszerte használt jól bevált élesztő. Németországban ez a legkeresettebb szárított fajlesztő.

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.

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

**ERJESZTÉSI KAPACITÁS:** Literenként 16,8 g cukor ad 1 tf % alkoholt.

**SO<sub>2</sub>-TERMELÉS:** Az SO<sub>2</sub>-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 vákuumcsomagolásban (10 kg-os egységkarton),  
10 és 50 g-os tasakokban is, kistermelők részére és szőlőfajta-kísérletekhez

### **ALKALMAZÁSI TERÜLET ÉS ADAGOLÁS:**

<b>Fehérborok mustja</b>	<b>20 g/hl</b>
<b>Vörösborcefrék</b>	<b>20 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.

**CSOMAGOLÁS:** 0,5 kg-os vákuumcsomagolásban (10 kg-os egységkarton), 10 és 50 grammos tasakokban is.

**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!