

## UVAFERM BDX® YSEO\*

### Nagyminőségű, tanningazdag, Bordeaux-i típusú vörösborok készítéséhez

**TERMÉK, TÖRZS:** A Bordeaux-i Borvidéken a Bordeaux-i Egyetem által szelektált szárított fajlesztő, *Saccharomyces cerevisiae*.

#### AZ UVAFERM BDX ERJESZTÉSI TULAJDONSÁGAI:

- gyors erjedésindítás
- gyorsan kialakuló fajlesztődominancia (*killer-aktív*)
- optimális erjedési hőmérséklet 16-32 °C
- még 11-12 °C-os hőmérsékleten is jól erjeszt és gyorsan szaporodik (kb. 1,5 óra a generációs ideje)
- nagyobb mértékű glicerintermelés
- fokozott színanyagextrakció
- mivel a BDX sejtfala és fehérjei minimális mennyiségben kötik meg a polifenolokat, megakadályozza a színanyagvesztést
- egyenletes erjedéslefutás
- 16 tf %-ig alkoholtoleráns, 16,6 g/l cukorból képez 1 tf % alkoholt
- igen csekély az illósav- és az acetaldehidtermelése
- igen csekély az SO<sub>2</sub> termelése (15 mg/l standard körülmények között)
- megkönnyíti és gyorsítja a biológiai almasavbomlást, mivel az erjedési hőmérséklettől függően akár 25-30 % almasav alkohollá alakítására is képes
- kiemeli a vörösborok fajtajellegét, és megőrzi a termőhelyi jelleget, mivel kevesebb szekunder aromaanyagot termel
- bora bársonyos és nagyon telt

**ADAGOLÁS:** 20-40 g/hl

**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!

**\*YSEO™ eljárás: Yeast Security & Sensory Optimization = Élesztő Biztonsági és Érzékszervi (minőség) Optimalizációs eljárás.** Amitől a legjobb élesztők még jobbak lesznek. Új a Lallemand által szabadalmaztatott a szaporítást és kondicionálást optimalizáló élesztőgyártási eljárás, ami javítja az élesztőmembrán struktúráját, így stressz feltételek mellett is jó erjedést biztosít. Kitűnő érzékszervi karakter és fajtajelleg jellemzik az YSEO élesztőkkel erjesztett borokat. Az élesztő induló lappangó szaporodási fázisát 1/2-1/3-ra csökkenti! Az erjedési időt a végerjedési erjedéslefutás gyorsításával 25-40 %-kal is csökkentheti! Biztonságossá teszi a végerjedést! 30-50 %-kal csökkenti a képződő illósav mennyiségét. Tisztább, jobb aromakarakterű borokat erjeszt az YSEO eljárással készült fajlesztő.