

## UVAFERM SLO

### *Intenzív, különleges gyümölcsillatok és fajtajelleg a fehérboroknál*

**TERMÉK, TÖRZS:** Szárított fajlesztő, *Saccharomyces cerevisiae* (a régi nomenklatura szerinti *bayanus*). Szlovéniában a Ljubljana Műszaki Egyetem és a Lallemand szelektálta. Az UVAFERM SLO élesztőt harmonikus gyümölcsillatú borokhoz szelektálták.

#### **AZ UVAFERM SLO TULAJDONSÁGAI:**

- Gyors erjedésindítás, erős élesztődominancia, egyenletes erjedéslefutás
- Hidegtűrő élesztő, 8 °C-tól már erjeszt
- Optimális erjedési hőmérséklet-tartománya 15-34 °C
- Csekély habképzés, nincs Böckser-képzés
- 16 tf%-ig alkoholtoleráns, jó stressztűrő
- Extrém alacsony illósavképzés
- Közepes az SO<sub>2</sub>-t megkötő anyagok képzése

Az alkoholos *erjedés után az UVAFERM SLO élesztőt kisebb mértékű autólízis jellemzi*, mint az eddig ismert standard élesztőket. Az UVAFERM SLO ezen tulajdonsága alapozza meg a SLO törzssel erjesztett borok megítélésénél a tiszta tónust, gyümölcsjellegét, a harmonikus illatot és ízt.

*Az UVAFERM SLO körte, dinnye és citrusos jelleget mutató Chardonnay borokat erjeszt.*

Az úgynevezett „harmonikus stílusú” virágos, gyümölcsös fehérborok alacsonyabb hőmérsékleten (15-18 °C), gondosan vezetett erjesztésénél a borászok tapasztalata a következő: magasabb élesztődózissal (25-30 g/hl) magasabb dózisú Uvavital (3-4 x 10 g/hl) adagolás mellett gyümölcsillatban, virágillatban és teltség-, kerekességérzetben még értékesebb borok (az illatkarakterben egyéb gyümölcsillatok pl. őszibarack, maracuja is megjelennek).

**JAVASOLT DÓZISA:** Normál körülmények esetén 20 g/hl, nehéz feltételek esetén 30 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 48 hónapig garantáltan megfelelő aktivitású marad. Optimális tárolási körülmények: száraz hely, 5-15 °C hőmérséklet. Felbontás után felhasználandó! Kérjük a használati utasítások betartását!