

UVAFERM HPS® YSEO®

A legnagyobb mannoprotein termelésű Lallemand élesztő Jelentősen hozzájárul vörösborok testességéhez, száját betöltő kerekességéhez

A Lallemand több, mint 25 éve a legjobb borélesztőket szelektálja a természetből. A növekvő technológiai kihívások ezen felül arra ösztönözték a Lallemand-t, hogy egy új élesztőgyártási eljárást fejlesszen ki, az YSEO®-t. Ez az eljárás javítja az élesztő vitalitását, optimalja az élesztő erjesztési tulajdonságait, növeli az alkoholtűrést, csökkenti az illathibás erjedés kockázatát. Az YSEO® élesztők természetes és GMO-mentes élesztők.

TERMÉK, TÖRZS

A spanyolországi Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) kutatóintézet sokévi kutatómunkájának eredményeként született meg az Uvaferm HPS® YSEO®. A munkát a Lallemand támogatta. A HPS, mannoprotein túltermelésre képes *Saccharomyces cerevisiae* élesztőt, random mutagenézisből (nem GMO), egy a CSIC által szabadalmaztatott új szelekciós módszerrel (P200102541) szelektálták.

A HPS-sel végzett számos üzemi összehasonlító kísérletben - ahol Cabernet sauvignon, Tempranillo és Merlot szolgált alapanyagul -, az erjedés végén a borokban a száját kitöltő érzet, a kerekesség és a tanninédesség markánsan jelentkezett. Ráadásul a HPS-sel erjesztett borokat erős, felismerhető, általában kandírozott gyümölcsjegyekkel párosuló fajtajelleg jellemzi. A HPS hosszú időre stabilizálja a fajtaaromákat és a színt is.

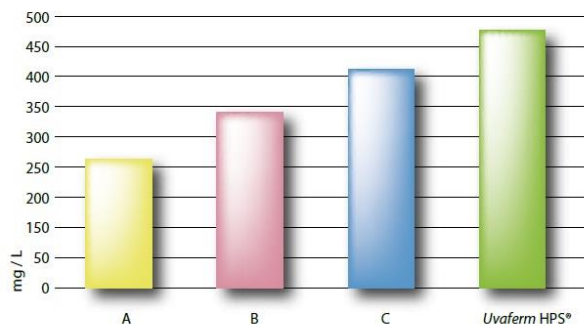
ERJESZTÉSI VISELKEDÉS, BORÁSZATI ÉS MIKROBIOLÓGIAI TULAJDONSÁGOK

- Mannoprotein túltermelés az alkoholos erjedés során, melynek optimuma 18-30 °C
- A Lallemand élesztői közül a HPS termeli a legtöbb poliszacharidot (20-30%-kal többet, mint a speciális élesztők)
- Nem killeraktív
- Állandó sebességű, egyenletes erjesztőképessége optimalja a macerációt
- Alkoholtolerancia: 16 v/v%. Már 8 °C-tól erjeszt. Optimális erjesztési hőmérséklet-tartomány: 18-30 °C
- Közepes nitrogénigény
- Pozitív hatás az almasavbontásra és a sepröntartásos érlelésre

ADAGOLÁS

Kékszőlő cefrék, fehérborok mustja: 20-30 g/hl. Rozé must: 30 g/hl.

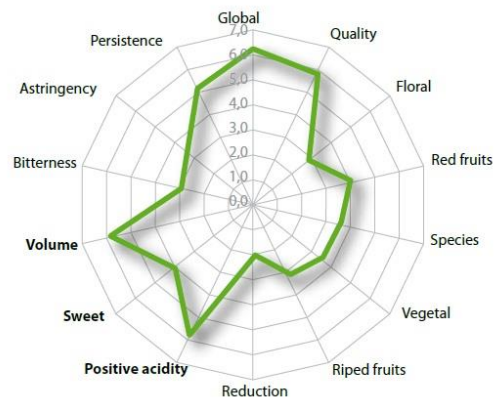
POLISZACHARID KIBOCSÁTÁS:



Tempranillo, La Rioja, 2009.

14 v/v% alk., pH 3,6, Titr.savt.:5,5 g/l
Teljes poliszacharid mennyiség
az almasavbontás után

ÉRZÉKSZERI PROFIL:



Merlot, Katalónia, 2009.

13,2 v/v%, pH 3,4, Titr.savt.:5,5 g/l
Leíró érzékszervi analízis
11 professzionális bírálóval

MUSTHOZ, CEFRÉHEZ ADÁS:

1. **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".

2. 15 perc 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 vákuumsomagolt 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!