

UVAFERM 43 YSEO***Kiemelkedően robusztus erjesztési képesség****Kiemelkedően magas cukortartalmú kékszőlőcefrék erjesztésére
Erjedésben elakadt tételek újraoltására**

EREDET: Az Uvaferm 43 fajlesztőt a franciaországi Châteauneuf-du-Pape (magas alkoholtartalmú vörösborokat termő borvidék a Rhône-völgyében) borvidéken szelektálta az Inter-Rhône Borászati Intézet és a Lallemand. Ezen szelektációs munka célja egy megbízható végerjedést biztosító erős fajlesztő kiválasztása volt.

MIKROBIOLÓGIAI JELLEMZŐK: *Saccharomyces cerevisiae*, var. *bayanus* (galaktóz negatív).

BORÁSZATI TULAJDONSÁGOK:

- Kiemelkedő alkalmazkodó és dominancia képesség
- Gyors erjedésindítás, egyenletes erjedéslefutás
- Nehéz körülmények között (15 tf% alk. fölött) is hatékony erjesztési teljesítmény és élesztőaktivitás
- Kékszőlő cefrék: erős polifenol extrakció
- Fajtajellegesebb vörösborok
- Erjedésben elakadt tételek újraoltására a legalkalmasabb élesztő (10 °C feletti hőmérsékleten)
- Nagyon csekély SO₂ képzés
- Nincs Böckser- és illóképzés

ADAGOLÁS:

Magas cukortartalmú kékszőlő cefrék és mustok	20-30 g/q vagy hl
Újraoltás	30 g/hl

CEFRÉHEZ, MUSTHOZ 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. 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.

NAGYON MAGAS CUKORTARTALOM esetén iktassunk be egy a rehidratációt követő must hozzákeverés lépést (10 l rehidratált élesztő + 10 l must), az így kapott folyadékot levegőztessük meg, hogy az élesztő szterolszintézisét segítsük (>> alkoholtolerancia), és hagyjuk a beoltás előtt 15 percig dolgozni az élesztőt. Ezután az előkészített élesztőt az erjesztendő tételben jól keverjük el!

ERJEDÉSBEN ELAKADT TÉTELEK ÚJRAOLTÁSA: Erősen alkoholos folyadékhoz történő hozzáadás esetén az élesztősuszpenziót (a már rehidratált élesztő) **AKKLIMATIZÁLNI KELL.** Ehhez 1kg UVAFERM 43-hoz oldatot készítünk kb. 20 liter vízből, kb. 2 kg cukorból és 70 g UVAVITAL-ból. A rehidratált élesztőt néhány órán át akklimatizáljuk ebben az oldatban. Közben az élesztősuszpenzió kapjon megfelelő mennyiségű oxigént, hogy az akklimatizációs fázisban a megfelelő szintű szterolszintézis (>> alkoholtolerancia) működhessen. Ezután ehhez a kb. 30 l folyadékhoz adjunk 30 l-t az erjedésben megakadt borból. Gondoskodjunk a megfelelő levegőellátásról, majd hagyjuk negyed óráig állni. Ezután keverjük az így előkészített élesztőt az elakadt tétel 5-10 %-ba, és hagyjuk 6-12 órán át dolgozni. A beoltandó elakadt tételt válasszuk el a régi élesztőtől (fehérbor), hogy a stresszelt öreg élesztő borra gyakorolt negatív hatásait elkerüljük. Beoltás után az erjesztendő anyaggal jól keverjük el az élesztőt!

CSOMAGOLÁS: 0,5 kg-os vákuumcsomagolásban (10 kg-os egységkarton).

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.