

## UVAFERM CGC-62 YSEO

### ***Fokozott gyümölcsészter és glicerintermelő, fajtajelleget is erősítő, erősen killer-aktív élesztő***

**TERMÉK, TÖRZS:** A franciaországi Cognac-ban szelektált szárított fajlesztő, *Saccharomyces cerevisiae* (törzsnév: C62).

**ERJESZTÉSI VISELKEDÉS:** Az aromaanyagok erjedés során való képződésének intenzív vizsgálata vezetett az UVAFERM CGC-62 szelekciójához. A CGC-62 *β-glükozidáz mellékaktivással rendelkezik* (erjedés során a szőlőcukorhoz kötött aromaanyagok egy részét felszabadítja és így az eredmény intenzívebb illatú, fajtajellegesebb bor). *Az átlagos élesztőhöz képest 25-30 %-kal több észtert termel.* A CGC-62 nem hidegtűrő, *15 °C feletti erjesztési hőmérsékleten erjeszt.* Killer-aktív.

Megfelelő tápanyagellátottság mellett 15 v/v% alkoholtolerancia.

*Kiemelten illatos, észteres, de ugyanakkor fajtajelleges fehér és rozé borokat erjeszt. Az utóbbi idők egyik sikerélesztője.*

*Fokozottan gyümölcsészteres rozékat erjeszt.* Abban az esetben, ha a szőlőt egészségi állapota miatt nem találjuk megfelelőnek vörösbor készítésére, és kényszerűségből a rozékészítés mellett döntünk, az erjesztéshez ezt az élesztőtörzset ajánljuk. A CGC-62 gyorsan erjeszt.

#### **AZ UVAFERM CGC-62 KÜLÖN- LEGES TULAJDONSÁGAI:**

- Igen gyors erjedésindítás:
- Egyenletes és gördülékeny erjesztés:
- Lassabb végerjedés:
- Enzimaktivitás:
- Különleges mikrobiológiai tulajdonságok:

#### **A CGC-62 HATÁSAI A FEHÉRBOROKRA:**

- megakadályozza a nemkívánatos oxidációt
- a fehérbor tisztaságát biztosítja
- nagy extrakt és aromatartalom
- illatanyagok felszabadítása
- alacsony illósav termelés
- a bor jó öntisztulása
- kisebb kénessavszükséglet
- magasabb glicerinneménység

**ADAGOLÁS:** 20-30 g szárított élesztő /hl must vagy cefre, az alapanyag állapotának és a kitűzött érzékszervi karakter elérésének megfelelően. Rozé: 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!