

UVAFERM 228**A legerősebb aromafelszabadító aktivitású UVAFERM élesztő
Aromatikus fehérborok**

TERMÉK, TÖRZS: Szelektált szárított fajlesztő. *Saccharomyces cerevisiae*. Danstar-i kutatómunka eredménye, törzsneve: D51 228. Steinberger néven is ismert. Szelekciós hely Németország. Az FVM Egri Szőlészeti és Borászati Kutató Intézetének ajánlásával.

ERJESZTÉSI VISELKEDÉS: Az Uvaferm 228-nak igen rövid az előerjedési fázisa (2-6 óra). A 228-cal erjesztett borok kiemelkedően aromagazdagok (az erős β -glükózidáz aktivitás miatt terpénalkohol felszabadítás), és gyönyörűen tisztulnak. Az élesztő az aromakomplexitással meghalálja a megfelelő tápanyagellátást.

ALKOHOLREZISZTENCIA: A 228 GO-FERM-es rehidratációval, megfelelő tápanyagellátás mellett 15 tf %-ig alkoholtűrő.

HABKÉPZÉS: Nem képez habot.

HŐMÉRSÉKLETIGÉNY: A 228 erjesztési aktivitása 6-7 °C-on kezdődik. Optimális erjedési hőmérséklettartománya 15 és 25 °C között van. 18-20 °C között hozza az élesztő az aromamaximumot, ehhez a maximumhoz képest alacsonyabb hőmérsékletű erjesztésnél kissé visszafogottabb, viszont elegánsabb lesz a bor illata.

ALKALMAZÁSTERÜLET ÉS ADAGOLÁS: A 228 az érzékszervi tulajdonságokat pozitívan befolyásolja, hidegerjesztésnél (15 °C alatt is) látványosan fokozza a fajtajelleget.

Elsősorban olyan fajtáknál ajánlott, melyek aromaanyagai között a terpénalkoholok jelentős szereppel bírnak (muskotály fajták, Chardonnay, Irsai olivér, Cserszegi fűszeres, Tramini, Leányka, Királyleányka, Rizling, stb.). A 228 egyébként a még elsődleges illatban szegény Furmint fajtából is kihozza a fajtajelleget.

Chardonnay fajtát telt, testes, fajtajelleges karakterűre erjeszti. Barrikban erjesztésre, chipses együtterjesztésre is kiválóan alkalmas. Az almasavbontó baktériumokkal kompatibilis élesztő.

Gyümölcscefrék erjesztésére kiemelten ajánlott fajlesztőnk.

Fehérborok mustja	20-30 g/hl
Barrikban erjesztés	30-50 g/hl
Gyümölcscefrék	20-30 g/q

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.

CSOMAGOLÁS: 0,5 és 10 kg-os vákuumcsomagolásban (10 kg-os egységkarton), 20 g-os kis kiszerezésben is.

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!