

UVAFERM CS2

A Sauvignon blanc, a Zöld veltelini és a citrusos, tiolos, gyümölcsös fehérborok élesztője

TERMÉK, TÖRZS: Colmar-ban (Fro.) szelektált szárított fajlesztő. *Saccharomyces cerevisiae*.

ERJESZTÉSI VISELKEDÉS: A cukortartalom egyenletes és maradék nélküli kiejesztése jellemzi, a bor könnyebben tisztul, az élesztő citrusos, tiolos aromatermelése erőteljes. Az átlagos élesztőhöz képest lassabban, magasabb extraktartalomig erjeszt, ezért tápanyagigényes. Ne tisztítsuk túl a mustot. Ajánlott 20 g/hl Stimula Sauvignon blanc, 20 g/hl Opti-White, Optimum-White vagy Glutastar és 3x10 g/hl UVAVITAL használata. Az élesztő extra aromatermeléssel hálálja meg a GO-Ferm Protect evolution rehidratációs tápanyagos előkészítést.

OSZMOTOLERANCIA ÉS ILLÓSAV KÉPZÉSI HAJLAMA: különleges illatpotenciálja, eleganciája miatt tiolos fajtáknál használjuk 13 v/v% potenciális alkoholtartalom alatti tételeknél. 13,5 v/v % alkohol fölött a magas cukortartalom ozmotikusan sokkolja az élesztőt és ez magasabb illósavtermelés irányába viheti az erjedést.

SO₂-TERMELÉS: Minimális.

HABKÉPZÉS: Igen csekély.

ERJEDÉSI HŐMÉRSÉKLET: Alacsony erjedési hőmérsékleten (8-15 °C) is jó erjesztési aktivitás.

SO₂-REZISZTENCIA: Igen ellenálló 100 mg/l-ig.

ALKALMAZÁSI KÖR, ADAGOLÁS: Lassan erjeszt. Ez a fajlesztő kiemelten alkalmas a Sauvignon blanc és Zöld Veltelini fajták mustjának erjesztésére, mivel a Sauvignon bodzás, gyümölcsös fajtakaracterét is elegánsan kidomborítja.

A Tramini, Cserszegi fűszeres UVAFERM CS2-vel erjesztve kissé citrusfélékre emlékeztető karaktert kap.

Fehérborok mustja 15 °C fölötti erjesztés	20-25 g/hl
Fehérborok mustja 15 °C alatti erjesztés	30 g/hl
GO-FERM Protect evolution	30 g/hl

MUSTHOZ, CEFRÉHEZ ADÁS: REHIDRATÁCIÓ után. Keverjen 3 kg GO-FERM Protect evolution-t 60 liter 37-40 °C-os KLÓRMENTES vízbe, majd keverje hozzá kíméletesen, csomómentesen a 2-3 kg UVAFERM CS2-t, és 30 percig hagyja állni. Ezután akklimatizálja az élesztőt a beoltandó must hőmérsékletéhez. 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. Az élesztőt az erjesztendő tételben jól keverjük el!

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!