

## UVAFERM PMA

### Klasszikus palackos pezsgők erjesztéséhez

**TERMÉK, TÖRZS:** Szelektált szárított fajélesztő. *Saccharomyces cerevisiae* (régí nomenklatúra szerinti *bayanus*). A Dijon-i Egyetem szelektálta Champagne-ban.

**ERJESZTÉSI VISELKEDÉS:** Az erjedés gyorsan beindul. Lendületes erjedéslefutás, kiváló agglomerációs tulajdonságok jellemzik ezt a különleges élesztőt.

**ALKOHOLTOLERANCIA:** A PMA 13 tf %-ig jó alkoholtoleranciát mutat.

**CO<sub>2</sub>-KÉPZÉS:** Dinamikus erjesztési aktivitása következtében finoman gyöngyöző buborékot produkál.

**ALKALMAZÁSTERÜLET ÉS ADAGOLÁS:** Különleges agglomerációs tulajdonságai a palackos erjesztés élesztőlerázási-fázisát felére csökkentik. Kristálytiszta italt produkál. A legjobb aromát és ízekeet adja a pezsgőknek.

Különösen alkalmas palackos erjesztéshez.

Az élesztő mellett 20 g/hl UVAVITAL komplex tápanyag adagolását javasoljuk!

<b>Pezsgőerjesztés:</b>	<b>50 g/hl Uvaferm PMA + 20 g/hl Uvavital + 10 g/hl Optimum-White</b>
-------------------------	---

**LIKŐRÖZÖTT ALAPBORHOZ ADÁS:** REHIDRATÁCIÓ és AKKLIMATIZÁCIÓ 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 akklimatizáljuk.

**AKKLIMATIZÁLÓ keverék:** 1 kg UVAFERM PMA-hoz oldatot készítünk kb. 20 liter vízből, kb. 2 kg cukorból és 70 g UVAVITAL-ból. A rehidratált élesztőt néhány órán át hagyjuk dolgozni ebben az oldatban. Beoltás után az élesztőt jól keverjük el az erjesztendő anyaggal!

**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!