



## ***Lallferm EC-1118 bio certified***

### **ALKALMAZÁS**

A **Lallferm Bio** egy olyan élesztőnk, ami megfelel az ökológiai élesztő előállítás legszigorúbb követelményeinek, a 834/2007-es és az 1254/2008-as EK rendeleteknek, valamint az SGS által kiadott organikus tanúsítvánnyal is rendelkezik. A teljes gyártási folyamat csak igazoltan organikus termékeket foglal magában. A **Lallferm Bio** élesztőt jó dominancia képessége, az alkoholos erjedés alatti ellenállóképessége és széles hőmérsékleti tartományban történő alkalmazhatósága miatt szelektálták. Fehér, rozé borokhoz, pezsgőalapborokhoz, pezsgőkhöz, gyümölcscefrékhez egyaránt alkalmazható.

### **MIKROBIOLÓGIAI ÉS BORÁSZATI TULAJDONSÁGOK**

*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*

- Killer-aktív
- Alkoholtolerancia: 16 v/v %
- Rövid-közepes lag-fázis
- Jó erjesztő képesség
- Optimális erjesztési hőmérséklettartomány: 10-30 °C
- Alacsony nitrogénigény
- Alacsony illósavtermelés
- Gátolja vagy késlelteti az almasavbomlást
- Optimális pH tartomány: 3.2-3.7

### **DÓZIS**

25-50 g/hl

### **ALKALMAZÁS**

1. 10 x-es mennyiségű, 35-40 °C-os vízben, tiszta edényzetben, rehidratálja az élesztőt.  
A mustban történő rehidratáció nem javasolt!
2. Óvatosan oldja és kíméletesen keverje össze, majd hagyja állni 20 percig.
3. A beoltásnál vigyázzon, hogy a rehidratált élesztő és a beoltandó anyag hőmérséklete közötti különbség ne haladja meg a 10 °C-ot. Megoldás: egy- vagy kétlépéses szoktatás. A teljes előkészítési és szoktatási idő ne haladja meg a 45 percet!
4. Keverje a rehidratált, akklimatizált élesztőt a musthoz/cefréhez.

### **TÁROLÁS**

Száraz, hűvös, jól szellőző helyen bontatlan csomagolással tárolja.  
A felbontott csomagokat rövid időn belül használja fel.  
Csomagolási egység: 0,5 kg

