

UVAFERM PM

Tankpezsgőkhöz, rozékhoz, csemege borokhoz, erjedés újraindításhoz

TERMÉK, TÖRZS: Champagne-ban szelektált, kitűnő erjesztési tulajdonságokkal rendelkező szárított fajlesztő. *Saccharomyces cerevisiae (bayanus)*. Törzsneve: UVA-PM 97C. A killer-faktor, mint genetikai tulajdonság igen nagy mikrobiológiai stabilitást ad ennek a fajlesztőnek.

ERJESZTÉSI VISELKEDÉS: A cukortartalom gördülékeny és maradék nélküli kierjesztése jellemzi pezsgőerjesztés esetén is (minden esetben 2 g/l alatt van a maradék cukortartalom). Erjedés után jól flokkulál. A PM egy igen robusztus sokoldalúan alkalmazható élesztőtörzs.

ALKOHOLTOLERANCIA: A PM 17 %-ig alkoholrezisztens.

ERJEDÉSI HŐMÉRSÉKLET: Már 6 °C-tól gyors erjedést biztosít (szoktatás!).

ERJESZTÉSI KAPACITÁS: 16,5 g/l cukor ad literenként 1 tf% alkoholt.

SO₂-TERMELÉS: Csekély (kb. 20 mg/l).

ALKALMAZÁSI KÖR, ADAGOLÁS: A PM leginkább bevált alapborok, valamint tankpezsgők erjesztéséhez. Karcsúbb, kevésbé testes pezsgőt erjeszt, mint az UVAFERM BC. Jó alkoholtoleranciája és hidegtűrése miatt a késői szüretelésű, nagy alkoholtartalmú borkülönlegességek készítéséhez is javasolt. Száraz szamorodni (VRB is), aszú és eszencia (Level2, Biodiva, SLO is) erjesztésére, vagy az erjedés megakadásakor annak újraindítására (nem maradék fruktózos) is ezt az élesztőt ajánljuk, az UVAVITAL komplex élesztőtápanyaggal kombinálva. Jó kénessav-toleranciája és jó ülepedési tulajdonsága is sokoldalú alkalmazását teszi lehetővé.

Az Uvaferm PM fajtajelleges, gyümölcsös rozék kiváló élesztője.

Hidegben erjedő vagy kiemelkedő alkoholtartalmú vörösborok masszív élesztője.

Fehérbor mustja	20 g/hl
Rozéerjesztés	30 g/hl
Száraz szamorodni, aszú	20-30 g/hl
Eszencia	50 g/hl
Pezsgőerjesztés	20-40 g/hl + Uvavital
Erjedés leállása esetén	30-50 g/hl + Uvavital

MUSTHOZ, LIKŐRÖZÖTT ALAPBORHOZ, ASZÚALAPHOZ, ESZENCIÁHOZ ADÁS: REHIDRATÁCIÓ (és nagy alkoholtartalmú borok esetén 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 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.

Erősen alkoholos folyadékhoz történő hozzáadás esetén az élesztőszuszpenzió AKKLIMATIZÁLÁSÁVAL aktivitásvesztést megelőzhetünk meg. Ehhez 1 kg UVAFERM PM-hez oldatot készítünk kb. 20 liter vízből, kb. 2 kg cukorból és 70 g UVAVITAL-ból. A rehidratált élesztőt néhány órán át akklimatizáljuk ebben az oldatban. Beoltás után az erjesztendő anyaggal jól keverjük el az élesztőt!

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

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!