

UVAFERM 299

Aromagazdag, gyümölcsös, telt, kerek, rubinvörös borokhoz

TERMÉK, TÖRZS: A Beaujolais Borvidéken (Fro.) szelektált szárított fajlesztő, *Saccharomyces cerevisiae* (Danstar-i "BEAUJOLAIS-CHAMPAGNE" törzs).

JELLEMZŐI: Illatos, gyümölcsös, telt, kerek vörösborok készítéséhez ajánlott. Kadarka, Pinot noir erjesztésére elsősorban ezt az élesztőt ajánljuk.

Gyümölcsös telt, kerek fehérborok erjesztésére is kiválóan alkalmas ez a burgundiai élesztő.

Az UVAFERM 299-cel erjesztett borokat tiszta tónusuk, a telt, kerek ízérzet, és az erősen gyümölcsös aromastruktúra jellemzi. A fiatal primőr borok gyümölcsös ízt, illatot kapnak, szép fajtajelleget mutatnak ezzel az élesztővel erjesztve.

A 299 megbízhatóan erjesztő élesztő, mely átlagon felüli glicerín-képzésével (6 g/l-ig) és teltségérzet fokozó poliszaharid-termelésével tűnik ki. A 299 poliszaharid-termelése kiemelkedő, ez az oka a borok teltségének, kerekességének, komplexitásának (mouthfeel), és a korai fogyaszthatóságnak is (Márton napi borok).

A vörösborok színanyagai az antociánok az antocianidinek glükozidjai. A különböző élesztőtörzsek a különböző színanyagokat különböző intenzitással bontják. Az élesztők az erjedés során a cserzőanyag-összetételt is különbözőképpen befolyásolják, mivel a cserzőanyagok az élesztő fehérjével reagálnak, és így a must és az ebből nyert bor leukoantocianin-tartalma erősen változik. Az UVAFERM 299 szelekciójánál az élesztő színanyagokra gyakorolt hatását is figyelembe vették! A 299 rubinvörös tónusú borokat erjeszt. Az élesztő a színanyagextrakció szempontjából 25-27 °C-on dolgozik a legjobban, ezért az erjedési hőmérsékletet ebben a tartományban érdemes tartani. Ha kiemelten gyümölcsös vörösborot szeretnénk erjeszteni az erjedést a 20-25 °C tartományban célszerű levezetni. A 299 közepes színextrakciójú élesztő, alkalmazásakor mindenképpen ajánljuk az Opti-RED színintenzitás növelő és színtabilizáló inaktív élesztőkészítményünket.

A 299 természetesen az almasavbontást támogató vörösbor élesztő.

AZ UVAFERM 299 TULAJDONSÁGAI:

- Igen gyors erjedésindítás:
- Szabályos, egyenletes erjesztés:
- Moderált végerjedés:
- Enzimaktivitás:

- Különleges mikrobiológiai tulajdonságok:

- Jó a kénessav-rezisztenciája

HATÁSA A VÖRÖSBOROKRA:

- meggátolja a nemkívánatos oxidációt
- biztosítja a vörösbor tisztaságát
- magasabb extrakt és színanyag-tartalom
- fokozott aromaanyag felszabadítás
- erős pektolitikus aktivitása következtében nem képez habot
- nagyobb glicerinképzés, kisebb kénes-savszükséglet, csekély mennyiségű szulfidot képez, illósav is kevesebb képződik

ADAGOLÁS: 20-30 g/hl cefre, must.

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 kétlépcsés szoktatás.

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!