

UVAFERM VN

Tanningazdag, jó színintenzitású, ugyanakkor gyümölcsös vörösborokat erjeszt

TERMÉK, TÖRZS: Az ICCM Castilla-La Mancha (Spanyolország) és a LALLEMAND által közösen szelektált szárított fajlesztő. *Saccharomyces cerevisiae*.

ERJESZTÉSI VISELKEDÉS: Gyors dominancia és erjedésindítás jellemzi. Közepes erjedési sebességű, egyenletesen erjesztő élesztő. Killer aktív. Az élesztő nem képez kénhidrogént. Illósav képzése kisebb, mint a vörösbor élesztőké általában. Csekély SO₂ képzés jellemzi. Az almasavbontást támogató élesztő, azonban a VN nem bontja az almasavat. Alacsony nitrogénigényű élesztő.

ALKOHOLREZISZTENCIA: Az UVAFERM VN jó tápanyagellátottság esetén 15 tf % fölé erjeszt. Az alkoholtoleranciája nem kiemelkedő, azonban a gyümölcsös karakterű boroknál a magas alkoholtartalom nem szabad, hogy cél legyen.

AROMAKÉPZÉS: Az UVAFERM VN szelekciójánál a gyümölcsös illatot és ízt okozó aromakomponensek képzése alapvető cél volt >> észterképzése erős >> intenzív gyümölcsillatot produkál. Aromafelszabadító enzimaktivitása következtében növeli a bor fajtajellegét. Csekély mennyiségű kozmaolajat képez. Illó fenol képzése nagyon csekély >> csökkentett tanninagresszivitás más vörösborélesztőkhöz képest.

SZÍN- ÉS TANNINEXTRAKCIÓ: Erős szín- és tanninextrakciójú élesztő. A tesztkísérletekben a legjobb színintenzitást és színtabilitást produkálta. Remek színtabilizáló hatásának oka a kiemelkedő poliszaharidtermelés.

HABKÉPZÉS: Nem képez habot.

HŐMÉRSÉKLETIGÉNY: Optimális hőmérséklettartomány: 22-30 °C. Erjesztési hőmérséklettartomány: 12-34 °C.

ALKALMAZÁSTERÜLET ÉS ADAGOLÁS: Az UVAFERM VN különösen alkalmas gyümölcsös, fajtajelleges, szín- és tanningazdag vörösborok erjesztésére.

Vörösborok cefréi	20-30 g/hl
Fehérborok mustja	20-30 g/hl

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 kétlépéses szoktatás.

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!