

UVAFERM 43 YSEO*

Kiemelkedően robusztus erjesztési képesség Kiemelkedően magas cukortartalmú kékszőlőcefrék erjesztésére Erjedésben elakadt tételek újraoltására

EREDET: Az Uvaferm 43 fajlesztőt a franciaországi Châteauneuf-du-Pape (magas alkoholtartalmú vörösborokat termő borvidék a Rhône-völgyében) borvidéken szelektálta az Inter-Rhône Borászati Intézet és a Lallemand. Ezen szelektációs munka célja egy megbízható végerjedést biztosító erős fajlesztő kiválasztása volt.

MIKROBIOLÓGIAI JELLEMZŐK: *Saccharomyces cerevisiae*, var. *bayanus* (galaktóz negatív).

BORÁSZATI TULAJDONSÁGOK:

- Kiemelkedő alkalmazkodó és dominancia képesség
- Gyors erjedésindítás, egyenletes erjedéslefutás
- Nehéz körülmények között (15 ttf% alk. fölött) is hatékony erjesztési teljesítmény és élesztőaktivitás
- Fruktofill élesztő, ami nem engedi kialakulni a fruktóztúlsúlyt az erjedés végére
- Kékszőlő cefrék: erős polifenol extrakció
- Fajtajellegesebb vörösborok
- Erjedésben elakadt tételek újraoltására a legalkalmasabb élesztő (10 °C feletti hőmérsékleten)
- Nagyon csekély SO₂ képzés, nincs Böckser- és illóképzés
- Kis nitrogénigény

ADAGOLÁS:

Magas cukortartalmú kékszőlő cefrék és mustok	20-30 g/q vagy hl
Újraoltás	30 g/hl

CEFRÉHEZ, MUSTHOZ 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. 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.

NAGYON MAGAS CUKORTARTALOM esetén feltétlen használjunk GO-FERM-et a rehidratációnál (30 g/hl dózisban)!

ERJEDÉSBEN ELAKADT TÉTELEK ÚJRAOLTÁSA: Erősen alkoholos folyadékhoz történő hozzáadás esetén az élesztőszuszpenziót (a már rehidratált élesztő) AKKLIMATIZÁLNI KELL. Ehhez 1kg UVAFERM 43-hoz 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. Közben az élesztőszuszpenzió kapjon megfelelő mennyiségű oxigént, hogy az akklimatizációs fázisban a megfelelő szintű szterolszintézis (>> alkoholtolerancia) működhessen. Ezután ehhez a kb. 30 l folyadékhoz adjunk 30 l-t az erjedésben megakadt borból. Gondoskodjunk a megfelelő levegőellátásról, majd hagyjuk negyed óráig állni. Ezután keverjük az így előkészített élesztőt az elakadt tétel 5-10 %-ba, és hagyjuk 6-12 órán át dolgozni. A beoltandó elakadt tételt válasszuk el a régi élesztőtől (fehérbor), hogy a stresszelt öreg élesztő borra gyakorolt negatív hatásait elkerüljük. Beoltás után az erjesztendő anyaggal jól keverjük el az élesztőt!

CSOMAGOLÁS: 0,5 kg-os vákuumcsomagolásban (10 kg-os egységkarton).

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!

***YSEO™ eljárás: Yeast Security & Sensory Optimization = Élesztő Biztonsági és Érzékszervi (minőség) Optimalizációs eljárás.** Amitől a legjobb élesztők még jobbak lesznek. A Lallemand által szabadalmaztatott a szaporítást és kondicionálást optimalizáló élesztőgyártási eljárás, ami javítja az élesztőmembrán struktúráját, így stressz feltételek mellett is jó erjedést biztosít. Kitűnő érzékszervi karakter és fajtajelleg jellemzik az YSEO élesztőkkel erjesztett borokat. Az élesztő induló lappangó szaporodási fázisát 1/2-1/3-ra csökkenti! Az erjedési időt a végerjedési erjedéslefutás gyorsításával 25-40 %-kal is csökkentheti! Biztonságossá teszi a végerjedést! 30-50 %-kal csökkenti a képződő illósav mennyiségét. Tisztább, jobb aromakarakterű borokat erjeszt az YSEO eljárással készült fajlesztő.