

uvaferm FC-513

Saccharomyces cerevisiae

FAJTAJELLEGES PEZSGŐALAPBOROK ÉS TISZTA TÓNUSÚ PEZSGŐK ERJESZTÉSÉRE

Az Uvaferm FC-513 élesztőt a *Centre Vinícola del Penedes (CEVIPE)* szelektálta Spanyolországban. Az Uvaferm FC-513 élesztővel több millió hektoliter pezsgőalap bort és pezsgőt készítettek már. Az **Uvaferm FC-513** kiváló erjesztési teljesítményt mutat nehéz, szélsőséges feltételek mellett is. Számos régióban végzett kísérlet igazolta, hogy az **FC-513** élesztővel erjesztett alapborok hosszú ideig frissek maradnak és jól megőrzik fajtaaromájukat, citrusos, virágos jegyeiket. Az **FC-513** megfelelő választás a legtöbb fehérbor készítéséhez is. Gyümölcsös pezsgők erjesztésére is kitűnően alkalmas. A vele erjesztett borok és pezsgők kiegyensúlyozott érzetet keltenek a szájban, és harmonikus, komplex lecsengésük van.

MIKROBIOLÓGIAI ÉS BORÁSZATI TULAJDONSÁGOK

- *Saccharomyces cerevisiae* (ex var. *bayanus*), Killer faktor
- Alkoholtolerancia: 16 v/v %
- Rövid lag-fázis, intenzív végerjedés
- Optimális erjesztési hőmérséklettartomány: 14-18 °C
- Alacsony nitrogénigény
- Alacsony acetaldehid-képzés, nagy glicerintermelés

ÉRZÉKSZERV TULAJDONSÁGOK, ADAGOLÁS

Uvaferm FC-513 élesztővel erjesztett alapborok: 3 fajta különböző területekről (D.O. Penedes).

FAJTA	KÓSTOLÁSI JELLEMZŐK
Macabeu	Friss, gyümölcsös aromák és savérzet a szájban. 
Parellada	 Citrus és virágaromák. Édes és telt ízérzet a szájban friss utóízzel.
Xarello	Aromakomplexitás, fűszeresség és aszalt gyümölcs. Kiegyensúlyozott teltség és hosszú gyümölcsös utóíz. 
Alapbor erjesztés	20 g/hl Uvaferm FC-513 + 20 g/hl Uvavital + 30 g/hl Opti-White
Tankpezsgő erjesztés	20-40 g/hl Uvaferm FC-513 + 10-20 g/hl Uvavital
Palackos pezsgő erjesztés	40-50 g/hl Uvaferm FC-513 + 10 g/hl Uvavital + 20 g/hl Optimum-White

REHIDRATÁCIÓ ÉS AKKLIMATIZÁCIÓ

10x-es mennyiségű, 35-40 °C-os vízben rehidratálja az élesztőt. Óvatosan oldja és kíméletesen keverje, majd hagyja állni 15 percig. A GO-FERM™ rehidratációs tápanyaggal történő előkészítés javítja az élesztő vitalitását.

Szoktassa az élesztőt a beoltandó anyag hőmérsékletéhez. A rehidratált élesztő és a beoltandó must/likőrözött alapbor között a hőmérsékletkülönbség ne legyen nagyobb 10 °C-nál. A teljes előkészítési idő ne haladja meg a 45 percet.

TÁROLÁS, ELTARTHATÓSÁG

Minden aktív, szárított élesztőt száraz, hűvös, jól szellőző helyen, sértetlen csomagolásban kell tárolni. Felbontás után rövid időn belül használja fel a felbontott csomagokat.

Csomagolási egység: 0,5 kg, 10 kg-os kartondoboz gyűjtőcsomagolás.

A vákuumcsomagolt UVAFERM élesztő száraz, hűvös helyen tárolva 48 hónapig garantáltan megfelelő aktivitású marad. Opt. tárolási körülmények: száraz hely, 5-15 °C hőmérséklet.

