

UVAFERM BC

Tankpezsgőkhöz, palackos klasszikus pezsgőkhöz, erjedés újraindításhoz

TERMÉK, TÖRZS: Franciaországban szelektált szárított fajlesztő, *Saccharomyces cerevisiae* (régí nomenklatúra szerinti *bayanus*). Pasteur Intézet -Párizs-No.1-877.

ERJESZTÉSI VISELKEDÉS: Magas cukor- és alkoholtartalomnál is igen aktív az élesztő. A lag-fázisa relatíve hosszabb, maga az erjedés lassú, egyenletes, ezért magasabb lesz az extrakttartalom. 10 °C-os hőmérséklettől jól erjeszt.

ALKOHOL: Kimagasló alkoholtolerancia: 21 tf%-ig. Az UVAFERM törzsei közül a legjobb az alkoholtűrőképessége.

ERJESZTÉSI KAPACITÁS: 16,8 g/l cukor ad literenként 1 tf% alkoholt.

SO₂-TERMELÉS: Csekély (kb. 20 mg/l).

ALKALMAZÁSI KÖRE, ADAGOLÁS: Az UVAFERM BC univerzális élesztő. Must és pezsgőerjesztésnél is minden esetben alkalmazható. Áterjesztésnél és az erjedés megállása esetén is - ha azt nem 10 °C alatti hideg okozta - a BC alkalmazásával a legjobb eredményeket kapjuk. Tankpezsgők erjesztésénél telt, testes pezsgőt ad. Az élesztőágyon tartott, autolízises ízű, teltebb típusú pezsgők erjesztésére ezt az élesztőt ajánljuk. Autolízise gyorsabban megindul, mint a PM-é.

Fehérborok mustja	20-30 g/hl
Pezsgőerjesztés	20-40 g/hl + Uvavital
Palackos pezsgő	40 g/hl + Uvavital
Erjedés leállása esetén	30-50 g/hl + Uvavital

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.

Erősen alkoholos folyadékhoz történő hozzáadás esetén az élesztőszuszpenzió **AKKLIMATIZÁLÁSÁVAL** aktivitásvesztést előzhetünk meg. Ehhez 1kg UVAFERM BC-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!

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!