

DANSTIL A™

Aromatikus, gyümölcsös, illatos fehérborok és tanningazdag, gyümölcsös vörösborok gyors és megbízható élesztője

TULAJDONSÁGOK

- Erőteljes aromatermelő élesztő. Aromatikus, gyümölcsös borokat erjeszt.
- *Killer-aktív.* Ez lehetővé teszi a fajlesztő dominanciájának gyors kialakulását.
- Az erjedés gyorsan indul (rövid a Lag-fázis), lendületes erjesztés.
- Nagy az alkohol- és cukortoleranciája.
- Batch fermentorban tápanyag kiegészítéssel 25-32 °C-on 5 nap alatt 20 tf%-os alkoholtartalomig erjeszt.
- Erjesztési hőmérséklet-tartomány: 10-32 °C.
- A Lallemand szigorú minőségi előírásai, és gyártásközi minőségellenőrzése biztosítja a termék mikrobiológiai tisztaságát.
- Közepes habképzés.
- Minimális mennyiségű kén-dioxidot termel.
- Gyümölcsös, illatos fehérborokat, tanningazdag, gyümölcsös vörösborokat erjeszt.
- Almasavbontó baktériumokkal kompatibilis, tehát almasavbontást megelőző erjesztésre is alkalmas.

ADAGOLÁS

Fehérborok mustja: 20 g/hl

Kékszőlőcefre: 20 g/q

Gyümölcscefre: 20 g/q

MUSTHOZ, CEFRÉHEZ ADÁS: REHIDRATÁCIÓ után.

Az optimális élesztőaktivitás eléréséhez a szárított élesztőt 10 x-es mennyiségű (azaz 1 kg élesztő 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 a beoltás előtt. Az erjesztendő anyag hőmérséklete 10 °C felett kell, hogy legyen.

TÁROLÁS

A vákuumcsomagolt Danstil A 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!

CSOMAGOLÁS

0,5 és 10 kg-os vákuumcsomagolásban (10 kg-os egységkarton), 20 g-os kis kiserelésben is.




LALLEMAND OENOLOGY
Original by culture