

uvaferm® SC™

Testesebb, glicerín- és észtergazdag fehérborokhoz. Kedvező árfekvésű élesztő.

Cognac-ban (Franciaország) szelektált szárított fajlesztő.

Saccharomyces cerevisiae. Törzsneve: SC 4416. Az **UVAFERM SC** igen jelentős aromatermelő élesztő. Különösen magas az észterprodukcója, ezzel szemben viszont kevesebb kozmaalkoholt képez.

Zenit, Szürkebarát, Chardonnay fajtákhoz különösen ajánlott élesztő.



TULAJDONSÁGOK

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Killer-aktív.
- Erjesztési hőmérséklet tartomány: 10-32 °C, erjesztési optimum: 16-20 °C (8-35 °C-on képes szaporodni).
- Rövid előerjedési fázis, gyors és maradék cukor nélküli erjesztés.
- Alkoholtolerancia 14 tf%.
- Csökkentett habképzés, mivel pektolitikus aktivitása van.
- Alacsony SO₂ képzés.
- Kisebb kozmaolajtartalom, mivel az **SC** az átlagosnál 8-15 %-kal kevesebb kozmaalkoholt termel.
- Alapvetően több etil-észtert képez, mint egy átlag élesztő. Az izoamil-acetát (banán aroma) mennyiségét erősen növeli. Hexil-acetátból (a körte jellemző illatkomponense) is többet termel más élesztőkhöz képest. A 2- fenil-etil-acetátot is nagy mennyiségben termeli az SC (rózsára jellemző illatkomponens). Az összehasonlító vizsgálatokban 27 %-kal több magasabb szénatomszámú észtert képzett.

ADAGOLÁS

20-30 g/hl vagy q cefre.

MUSTHOZ, CEFRÉHEZ ADÁS: Rehidratáció és akklimatizáció után.

Az optimális élesztőaktivitás eléréséhez a szárított élesztőt 10 x-es mennyiségű (azaz 1 kg élesztő 10 l víz) 35-40 °C (max. 40 °C) hőmérsékletű klórmentes ivóvízben folyamatos keverés közben „feloldjuk”. 15 perces állásidő után, ha az élesztő és a beoltandó anyag hőmérséklet-különbsége 10 °C-nál kisebb, akkor beoltás, ha 10 °C-nál nagyobb, akkor az élesztőt folyamatos must bekeveréssel egy vagy két 5 perces lépésben szoktatjuk a hőmérséklet-különbséghez, majd a rehidratált és akklimatizált élesztőt az erjesztendő tételhez adjuk. A rehidratálás és szoktatás teljes ideje nem haladhatja meg a 45 percet. Az élesztőt az erjesztendő tételben jól keverjük el!

TÁROLÁS, CSOMAGOLÁS

0,5 kg-os kiszerezésben. A vákuumcsomagolt **UVAFERM** élesztő száraz, hűvös (5-15 °C) helyen tárolva 48 hónapig garantáltan megfelelő aktivitású marad.

Felbontás után felhasználandó! Kérjük a használati utasítások betartását!

LALLEMAND



LALLEMAND OENOLOGY
Original by culture