



Egyszerű megoldás az elakadt erjedésekre!
Saccharomyces cerevisiae (ex bayanus)

UVAFERM 43 RESTART™ YSEO

A Lallemand egyszerű megoldást kínál az elakadt rossz G/F arányú erjedések újraindítására

EREDET

Az **UVAFERM 43 RESTART** fajlesztő gyártástechnológiáját a Lallemand borászati kutatócsoportja a franciaországi Inter-Rhône Borászati Intézetrel közösen fejlesztette ki, mellyel az élesztő természetes módon még ellenállóbbá vált a stressz hatásokkal szemben (magas alkoholtartalom, rossz G/F arány, egyéb nem kívánatos feltételek), melyek az erjedés megakadásához hozzájárulnak.

ELŐNYÖS TULAJDONSÁGOK

Ha az alkoholos erjedés az erjedés közben leáll, a must valószínűleg sokkal több fruktózt tartalmaz, mint glükózt (a glükózt az élesztők jobban tudják hasznosítani). Eddig a legjobb megoldást a Fructoferm W33 fruktofill élesztő használata jelentette, viszont ez az élesztő csupán 14,7 v/v% alkoholtoleranciájú.

Az Uvaferm 43-as törzs gyártási eljárását a Lallemand egy speciális elő akklimatizációs lépéssel bővítette, így született az **UVAFERM 43 RESTART**. Ezen eljárás következtében az élesztő sokkal ellenállóbb a gátló tényezőkkel szemben. Az Inter-Rhône intézet tesztjei igazolták az élesztő jobb működését a megakadt erjedések élesztőre toxikus körülményei között. A gyártási receptúra speciális mikrotápanyagokat tartalmaz, melyek előnye a túlélési faktorok mennyiségének növekedése és védő hatása. Ezek a túlélési faktorok speciális szterolok és többszörösen telítetlen zsírsavak, melyek az élesztősejtek membránját erősítik. A sejtek így sokkal robusztusabbak, a beoltást követően kisebb a sejtpusztulás, és az élesztő rövidebb idő alatt akklimatizálódik a musthoz.

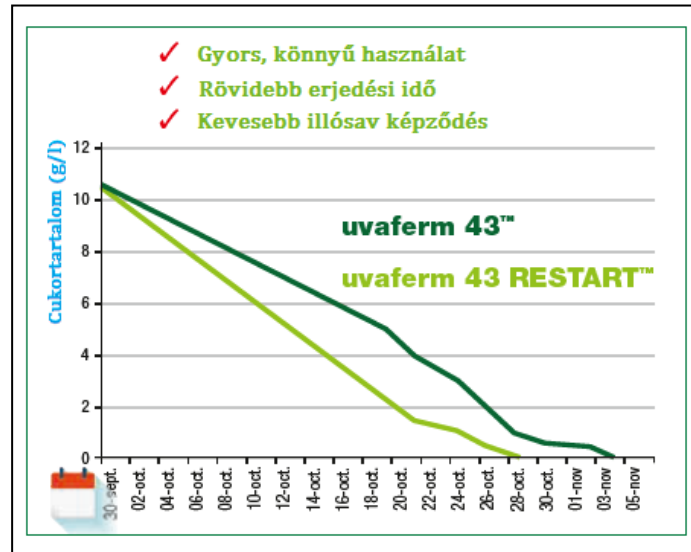
A jó borászati gyakorlattal kombinálva az UVAFERM 43 RESTART™ lehetővé teszi, hogy a borások pár lépésben hatékonyan megoldják a rossz G/F aránnyal elakadt erjedések problematikáját, a borok minőségének megőrzése mellett.

MIKROBIOLÓGIAI ÉS BORÁSZATI TULAJDONSÁGOK

- *Saccharomyces cerevisiae (ex bayanus)*
- Kiemelkedő alkalmazkodó és dominancia képesség
- Kompetitív faktor: aktív
- Kiváló a rossz G/F arányú elakadt tételek erjedésének újraindítására
- A fruktózt jobban hasznosítja, mint a legtöbb borélesztő
- Viszonylag alacsony nitrogénigényű
- Nagy alkoholtolerancia: 16 tf% alkoholig
- Jó erjedéslefutás
- Kékszőlő cefrék: erős polifenol extrakció
- Neutrális érzékszervi hatás
- Erjedésben elakadt tételek újraoltására a legalkalmasabb élesztő (10 °C feletti hőmérsékleten)
- Nagyon csekély SO₂ képzés, H₂S képzési hajlam minimális
- Nincs Böckser- és illóképzés

ADAGOLÁS

Magas cukortartalmú kékszőlő cefrék és mustok: 25 g/hl + 30 g/hl GO-FERM® PROTECT evolution
Újraoltás: 30 g/hl UVAFERM 43 RESTART és 30 g/hl GO-FERM® PROTECT evolution



CSOMAGOLÁS

0,5 kg-os vákuumcsomagolás (10 kg-os egységkarton).

TÁROLÁS

A vákuumcsomagolt UVAFERM élesztő száraz, hűvös helyen tárolva 48 hónapig garantáltan megfelelő aktivitású marad. Optimális tárolási körülmények: száraz hely, 5-8 °C hőmérséklet. Felbontás után felhasználandó! Kérjük a használati utasítások betartását!

ERJEDÉSBEN ELAKADT TÉTELEK ÚJJRAOLTÁSA 100 hl (<20 °C) ESETÉN:

- Analízistől függően állítsa be a megfelelő SO₂ szintet
- A rövid és közepes szénatomszámú erjedésgátló zsírsavak megkötésére adjon 4 kg RESKUE™ speciális élesztősejtfal készítményt az elakadt borhoz
- 24-48 óra után fejtse le a bort az aljról, majd emelje a hőmérsékletét 20 °C-ra

1. LÉPÉS: Keverjen 3 kg **GO-FERM Protect Evolution**-t 60 liter 37-40 °C-os vízbe, majd keverjen hozzá kíméletesen 3 kg **UVAFERM 43 RESTART**-ot, és 30 percig hagyja állni.

2. LÉPÉS: Adja a rehidratált élesztőhöz a következő keveréket: **130 l víz, 20 kg cukor, 330 liter újraindítandó detoxifikált bor és 200 g UVAVITAL** levegővel jól átkevertetve. A keverék hőmérséklete legyen **20-25 °C**-os. Az élesztőt **48 órán** át hagyjuk dolgozni ebben az oldatban.

3. LÉPÉS: Adjuk a kb. **5 hl anyaélesztőt a 100 hl detoxifikált, 20-22 °C**-ra felmelegített erjedésben megakadt borhoz és adjunk még a keverékhez 2-4 kg Uvavital-t (a maradék cukortartalom függvényében).

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.

A gyártó Danstar Ferment AG garantálja a termék minőségét. Egyedi alkalmazásért, meghatározott kezelés sajátos körülményeiből adódó következményeiért az előállító nem vállal felelőséget!