

uvaferm® 228™

A legerősebb aromafelszabadító aktivitású UVAFERM élesztő. Fajtajelleges, aromatikus fehérborok.

Szelektált szárított fajlesztő. *Saccharomyces cerevisiae*.

Danstar-i kutatómunka eredménye, törzsneve: D51 228. Steinberger néven is ismert. Szelekciós hely Németország.



TULAJDONSÁGOK

- Az Uvaferm 228-nak igen rövid az előerjedési fázisa (2-6 óra).
- A 228-cal erjesztett borok kiemelkedően aromagazdagok (erős Béta-glükózidáz aktivitás > terpénalkohol felszabadítás).
- Az élesztő az aromakomplexitással meghálálja a megfelelő tápanyagellátást.
- 6-7 °C-tól már erjeszt. Optimális erjedési hőmérséklet tartománya: 15-25 °C. Alacsonyabb hőmérsékletű erjesztésnél (12-14 °C) kissé visszafogottabb, viszont elegánsabb lesz a bor illata.
- A 228 **GO-FERM® PROTECT**-es rehidratációval, megfelelő tápanyagellátás mellett 14 tf%-ig alkoholtűrő.
- Nem képez habot.
- Közepes az SO₂-t megkötő anyagok képzése.
- A 228 az érzékszervi tulajdonságokat pozitívan befolyásolja, hidegerjesztésnél (15 °C alatt is) látványosan fokozza a fajtajelleget.
- Terpénalkoholokat tartalmazó fajtákhoz: Irsai Olivér, Muscat ottonel, Muscat lunel, Cserszegi fűszeres, Tramini, Leányka, Királyleányka, Rajnai rizling, Chardonnay, Furmint.
- A Chardonnay-t telt, testes, fajtajelleges karakterűre erjeszti. Barrikban erjesztésre, chipeses együtt erjesztésre is kiválóan alkalmas.
- Az almasavbontó baktériumokkal kompatibilis élesztő.

ADAGOLÁS

20-30 g/hl must/cefre. Barrikban erjesztés esetén 30-50 g/hl.

MUSTHOZ, CEFRÉHEZ ADÁS: Rehidratáció és akklimatizáció után.

Az optimális élesztőaktivitás eléréséhez a szárított élesztőt kb. 10 x-es mennyiségű (azaz 1 kg élesztő kb. 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

A vákuumcsomagolt UVAFERM élesztő száraz, hűvös helyen tárolva 48 hónapig garantáltan megfelelő aktivitású marad. Optimális tárolási körülmények: száraz hely, 5-15 °C hőmérséklet. 0,5 és 10 kg-os vákuumcsomagolásban (10 kg-os egységkarton), 20 g-os kis kiserelésben is.

Felbontás után felhasználandó!

Kérjük a használati utasítások betartását!

LALLEMAND



LALLEMAND OENOLOGY
Original by culture