



DANSTIL A™

Saccharomyces cerevisiae

**AROMATIKUS, GYÜMÖLCSÖS, ILLATOS FEHÉRBOROK ÉS TANNINGAZDAG,
GYÜMÖLCSÖS VÖRÖSBOROK GYORS ÉS MEGBÍZHATÓ ÉLESZTŐJE**

TULAJDONSÁGOK

- *Saccharomyces cerevisiae*, a Cotes-du-Rhone borvidék területén szelektált élesztő.
- Erőteljes észter termelő. Aromatikus, gyümölcsös borokat erjeszt.
- Killer-aktív. Ez lehetővé teszi a fajélesztő dominanciájának gyors kialakulását.
- Az erjedés gyorsan indul (rövid a Lag-fázis), lendületes erjesztés.
- Nagy az alkohol- és cukortoleranciája. Jól használható erjedés újraindításra is.
- Batch fermentorban tápanyag kiegészítéssel 25-32 °C-on 5 nap alatt akár 20 tf%-os alkoholtartalomig is erjeszt.
- Erjesztési hőmérséklet-tartomány: 10-32 °C.
- Közepes habképzés.
- Minimális mennyiségű kén-dioxidot termel.
- Gyümölcsös, illatos fehérborokat, tanningazdag, gyümölcsös vörösborokat erjeszt. Segíti az antocianinok és cserzőanyagok kioldódását, így használatával színtabilis, színintenzív vörösborok születnek.
- Almasavbontó baktériumokkal kompatibilis, tehát almasavbontást megelőző erjesztésre is alkalmas.

ADAGOLÁS

Fehérbor mustja: 20 g/hl

Kékszőlőcefre: 20 g/q

Gyümölcscefre: 20 g/q

MUSTHOZ, CEFRÉHEZADÁS: 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.

CSOMAGOLÁS, TÁROLÁS

- 0,5 kg-os és 10 kg-os kiszerezésben. Gazdabolti forgalomban 20 g-os csomagolásban is kapható.
- A vákuumcsomagolt **DANSTIL A** élesztő száraz, hűvös helyen tárolva 48 hónapig garantáltan megfelelő aktivitású marad.
- Felbontás után felhasználandó! Kérjük a használati utasítások betartását!

LALLEMAND



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture