

uvaferm® PM™

Tankpezsgőkhöz, rozékhoz, csemege borokhoz, erjedés újraindításhoz

Champagne-ban szelektált, kitűnő erjesztési tulajdonságokkal rendelkező szárított fajlesztő. *Saccharomyces cerevisiae* (bayanus). Törzsneve: UVA-PM 97C. Az **UVAFERM PM** pezsgőalapborok és tankpezsgők kiváló élesztője. Jó alkoholtoleranciája és hidegtűrése miatt a késői szüretelésű, nagy alkoholtartalmú borkülönlegességek készítéséhez is javasolt. Száraz szamorodni, aszú és esszencia erjesztésére, vagy az erjedés megakadásakor annak újraindítására (normál G/F arány esetén) is ezt az élesztőt ajánljuk, az UVAVITAL komplex élesztőtápanyaggal kombinálva. Az **Uvaferm PM** fajtajelleges, gyümölcsös rozék kiváló élesztője.



TULAJDONSÁGOK

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*
- Robusztus, killeraktív élesztő, gyors élesztődominancia (elnyomja a spontán flórát).
- Gyors erjedésindítás, cukortartalom egyenletes, gyors kierjesztése.
- Alkoholtolerancia 17 tf%-ig, 16,5 g/l cukortartalomból 1 tf% alkoholt képez.
- Már 6°C-tól jól, gyorsan erjeszt (akklimatizáció!).
- Jó kénessavtolerancia. Jó ülepedési tulajdonság.
- Alacsony illósavképzés. Kis SO₂ termelés.
- Csak kevés kénessavlekötő anyagot termel, ami pozitívan hat a borok frissességére, illatára.
- Gyümölcscefrék erjesztésére is kiemelten ajánlott fajlesztőnk.

ADAGOLÁS

Fehérbor: 20 g/hl. Rozéerjesztés: 30 g/hl. Száraz szamorodni, aszú: 20-30 g/hl. Esszencia: 50 g/hl. Pezsgőerjesztés 20-40 g/hl. Megakadt erjedések újraindítása: 30-50 g/hl.

MUSTHOZ, ASZÚALAPHOZ, ESZENCIÁHOZ ADÁS, PEZSGŐSÍTÉS, ÚJRAOLTÁS:

REHIDRATÁCIÓ és AKKLIMATIZÁCIÓ után. Az optimális élesztőaktivitás eléréséhez a szárított élesztőt 10 x-es mennyiségű (azaz 1 kg élesztő 10 liter 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: beoltás előtt egy- vagy kétlépéses szoktatás.

PEZSGŐSÍTÉS VAGY ERŐSEN ALKOHOLOS FOLYADÉKHOZ TÖRTÉNŐ HOZZÁADÁS:

I. 1 kg Uvaferm PM 20-30 perces rehidratációja 1 kg GO-FERM Protect evolution és 20 liter 36-40 °C (max. 40) víz elegyében. II. A rehidratáció után keverjük ugyanannyi likőrözött alapbort az élesztőhöz, és hagyjuk állni 5 percre, majd keverjük a likőrözött alapborhoz. A GO-FERM Sterol Flash még egyszerűbb előkészítést tesz lehetővé: 15-17 °C-os vízben 15 perces rehidratáció utáni azonnali beoltás! A beoltás előtt az alapbornál 20 g/hl UVAVITAL komplex tápanyagozás szükséges, és 10 g/hl OPTIMUM-WHITE antioxidáns, krémes ízérzetet fokozó inaktív élesztőtermék használatát is ajánljuk.

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 kg-os vákuumcsomagolásban. Gazdabolti forgalomban 20 g-os csomagolásban is kapható.