



# UVAFERM SLO™

*Saccharomyces cerevisiae*

## INTENZÍV, KÜLÖNLEGES GYÜMÖLCSILLATOK ÉS FAJTAJELLEG A FEHÉRBOROKNÁL

Szárított fajélesztő, *Saccharomyces cerevisiae* (a régi nomenklatúra szerinti bayanus). Szlovéniában a Ljubljana Műszaki Egyetem és a Lallemand szelektálta.

Az **UVAFERM SLO** élesztőt harmonikus gyümölcsillatú borokhoz szelektálták. Különösen alkalmas palackos pezsgő erjesztéshez, de prémium tankpezsgő készítésre is jól használható.



### TULAJDONSÁGOK

- Gyors erjedésindítás, erős élesztődominancia, egyenletes erjedéslefutás.
- Hidegtűrőélesztő, 8 °C-tól már erjeszt.
- Optimális erjedési hőmérséklet-tartománya 15-34 °C.
- Csekély habképzés, nincs Böckser-képzés.
- Kis tápanyagigény, 16 tf%-ig alkoholtoleráns, jó stressztűrő.
- Extrém alacsony illósavképzés. Közepes az SO<sub>2</sub>-t megkötő anyagok képzése.
- Az alkoholos erjedés után visszafogott autólízis jellemzi, a standard élesztőkhöz képest. Ezért a borok megítélésénél tiszta tónus, gyümölcsjelleg, harmonikus illat és íz jelenik meg.
- Széles fajtakörre használható: Zenit, Chardonnay, Sauvignon blanc, Trimini, Olaszrizling, Rajnai Rizling, Furmint... Gyümölcsös, fajtajelleges borokat erjeszt.
- A virágos, gyümölcsös fehérborok alacsonyabb hőmérsékleten (12-15 °C) gondosan vezetett erjesztésénél a borászok tapasztalata a következő: magasabb élesztődózissal (25-30 g/hl), 20 g/hl induló Uvavital dózissal, az erjedés 1/3-nál 40 g/hl Stimula Chardonnay adagolás mellett gyümölcsillatban, virágillatban és teltség-, kerekégerzetben még értékesebb borok születnek (az illatkarakterben egyéb gyümölcsillatok pl. körte, dinnye, őszibarack, maracuja is megjelennek).

### ADAGOLÁS

20-30 g/hl vagy q cefre. Penészes rothadt alapanyag esetén dózisékat emeljük 30 g/hl-re.

### MUSTHOZ, CEFRÉHEZ ADÁS, PEZSGŐSÍTÉS, ÚJRAOLTÁS:

REHIDRATÁCIÓ (és nagy alkoholtartalmú borok esetén AKKLIMATIZÁCIÓ) után. Az optimális élesztő-aktivitás 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 kétlépes szoktatás.

### PEZSGŐSÍTÉS VAGY ERŐSEN ALKOHOLOS FOLYADÉKHOZ TÖRTÉNŐ HOZZÁADÁS:

- I. 1 kg **UVAFERM SLO** 15 perces rehidratációja 1 kg GO-FERM Sterol Flash és 10 liter 15-17 °C-os (min. 15) víz elegyében.
- II. A rehidratáció után keverjük az élesztőt 10l beoltandó likőrözött alapborral vagy erjedésben elakadt borral. 5 perces várakozási idő után keverjük a beoltandó tételhez. Biztosítsuk a jó elkeverést!

### CSOMAGOLÁS, TÁROLÁS

- 0,5 kg-os vákuumcsomagolásban. A vákuumcsomagolt UVAFERM élesztő száraz, hűvös helyen tárolva 48 hónapig garantáltan megfelelő aktivitású marad. Optimális tárolási körülmények: száraz, hűvös hely.
- Felbontás után felhasználandó! Kérjük a használati utasítások betartását!

**LALLEMAND**



LALLEMAND OENOLOGY  
Original by culture