



UVAFERM 228™

Saccharomyces cerevisiae

A LEGERŐSEBB AROMAFELSZABADÍTÓ AKTIVITÁSÚ UVAFERM ÉLESZTŐ. FAJTAJELLEGES, AROMATIKUS, TELT FEHÉRBOROK.

Danstar-i kutatómunka eredménye. Törzsneve: D51 228. Steinberger néven is ismert. Szelekciós hely Németország. Alacsony hőmérsékleten is kiváló erjesztőképessége van. Megfelelő tápanyagellátottság mellett erős erjedési aromatermelés és elegáns aromatika jellemzi. Nagy mennyiségben terpén és/vagy norizoprenoid prekursorokat tartalmazó fajtáknál (Irsai olivér, Muscat ottonel, Muscat lunel, Cserzegi fűszeres, Tramini, Leányka, Királyleányka, Rajnai rizling, Müller-Thurgau, Chardonnay, Sauvignon blanc), és aromaszegény, neutrális fajtáknál (Furmint, Olaszrizling) alacsony hőmérsékleten erjesztve, növeli a borok illatintenzitását, bukóját és aromakomplexitását. Kiválóan alkalmas habzó és frizzante borok készítéséhez is.



TULAJDONSÁGOK

- *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- Az **UVAFERM 228™**-nak igen rövid az előerjedési fázisa (2-6 óra).
- Az **UVAFERM 228™**-al erjesztett borok kiemelkedően aromagazdagok (erős Béta-glükozidáz aktivitás) terpénalkohol felszabadítás.
- Az élesztő az aromakomplexitással hálálja meg 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.
- Az **UVAFERM 228™ GO-FERM®**-es rehidratációval, megfelelő tápanyagellátás mellett 14 tf%-ig alkoholtűrő.
- Közepes az SO₂-t megkötő anyagok képzése.
- Nem képez habot.
- Az **UVAFERM 228™** az érzékszervi tulajdonságokat pozitívan befolyásolja, hidegerjesztésnél (15 °C alatt is) látványosan fokozza a fajtajelleget.
- Terpénalkoholokat tartalmazó fajtákhoz: Irsai Olivér, Muscat ottonel, Muscat lunel, Cserzegi fűszeres, Tramini, Leányka, Királyleányka, Rajnai rizling, Chardonnay, Furmint.
- A Chardonnay-t telt, testes, fajtajelleges karakterűre erjeszti. Barrikban erjesztésre, chipses 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!

CSOMAGOLÁS, TÁROLÁS

- 0,5 és 10 kg-os vákuumcsomagolásban (10 kg-os egység karton), 20 g-os kis kiszerelesben is.
- A vákuumcsomagolt **UVAFERM** 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