

uvaferm® PMA™

Klasszikus palackos erjesztésű pezsgők erjesztéséhez

TERMÉK, TÖRZS: Szelektált szárított fajlesztő. *Saccharomyces cerevisiae (ex bayanus)*.

A Dijon-i Egyetem Champagne-i szelekciója.

Különleges agglomerációs tulajdonságai a palackos erjesztés élesztőlerázási-fázisát felére csökkentik. Maszkosodásgátló nélkül is kristálytiszta italt produkál. Kiváló aromát és ízeket ad a pezsgőnek. Mannoprotein termelése miatt teltebb, kerekesebb, savharmónikusabb pezsgőt erjeszt. Különösen alkalmas palackos pezsgő erjesztéshez, de prémium tankpezsgő készítésre is jól használható.

TULAJDONSÁGOK

- *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*.
- Az erjedés gyorsan beindul. Egyenletes erjedéslefutás, ami jó CO₂ elnyelődést és finoman gyöngyöző szénsavat eredményez.
- Kiváló agglomerációs tulajdonság jellemzi ezt a különleges élesztőt (annyira kiválóan agglomerál, hogy a rehidratáció végére már képes kiülepedni, és töltésnél a likőrözött, beoltott alapbort is folyamatosan kevertetni kell). Emiatt a tulajdonsága miatt maszkosodásgátló nélkül is tökéletesen lerázható.
- Elegáns aromatika.
- Poliszaharid termelése miatt harmonikusabb savérzet.
- Alkoholtolerancia: A PMA 13 tf%-ig jó alkoholtoleranciát mutat.
- Erjedés után 3-4 hónappal érdemes a palackban egyszer felrázni az élesztőt az autolízises, krémes, érett jelleg erősítésére.
- A lerázás megindítása előtt alaposan fel kell rázni minden seprőt a palackban, hogy a palack faláról is letisztuljon. Ezután pihentetni. Majd következhet a Gyro-paletta rakás.

ADAGOLÁS

Palackos pezsgő erjesztéshez: 30 g/hl Go-Ferm Protect evolution + 25 (gyümölcsösebb) - 40 (autolízisebb) g/hl Uvaferm PMA + 10 g/hl Optimum-White + 20 g/hl Uvavital

LIKÖRÖZÖTT ALAPBORHOZ ADÁS:

I. 1 kg Uvaferm PMA 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 percig, majd keverjük a likőrözött alapborhoz. Folyamatos kevertetés mellett (mert az élesztő rendkívül jól agglomerál és ülepszik) töltjük a palackokat!

Ne ijedjünk meg tőle, ha az élesztő már a rehidratáció során is kiülepszik. Ez egy igen jól flokkuláló, jól agglomeráló élesztő!

Beoltás után az élesztőt jól keverjük el az alapborral, és a palackok töltése közben folyamatosan kevertessük a likőrözött és beélesztőzött bort, hogy minden palackba ugyanolyan mennyiségű élesztő kerüljön!

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 kiszerezésben. Felbontás után felhasználandó! Kérjük a használati utasítások betartását!