

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 kiüledni, 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 lerázási fázis megindítása előtt alaposan fel kell rázni a palackokat, hogy azok faláról is letisztuljon és lebegő állapotba kerüljön a seprő. Ezután pihentetni. Majd következhet a Gyro-palettára v. rázóállványra rakás.

ADAGOLÁS

25 g/hl (gyümölcsösebb) - 40 g/hl (autolízisebb) Uvaferm PMA + az élesztővel egyező mennyiségű GO-FERM Sterol Flash vagy GO-FERM Protect evolution + 10 g/hl OPTIMUM-White + 20 g/hl UVAVITAL

LIKŐRÖZÖTT ALAPBORHOZ ADÁS:

1 kg Uvaferm PMA rehidratációja:

Előkészítés GO-FERM Sterol Flash-el: 1 kg GO-FERM Sterol Flash és 10 l 15-18 °C-os (nyári, szüreti csapvíz hőmérséklet) víz csomómentesre kevert elegyében (min. 15 °C). A rehidratáció után keverjük ugyanannyi likőrözött alapbort az élesztőhöz, hagyjuk állni 5 percig, majd keverjük a kb. 20 °C-os likőrözött alapborhoz.

Előkészítés a GO-FERM Protect evolution-nel: 20 l 38-40 °C-os víz és 1 kg GO-FERM Protect evolution csomómentes elegyébe keverjük az 1 kg Uvaferm PMA-t, 30 perc rehidratáció, majd 20 l likőrözött alapbort keverünk hozzá, 5 perc állásidő, és a likőrözött alapbor beoltása.

Ne ijedjünk meg, ha az élesztő már a rehidratáció során kiülepszik. A PMA különösen jól agglomeráló élesztő!

Folyamatos kevertetés mellett töltjük a palackokat, a kitűnő agglomerációs tulajdonság miatt, és így kerül minden palackba ugyanolyan mennyiségű élesztő!

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!