



UVAFERM PM™

Saccharomyces cerevisiae

FAJTAJELLEG MEGŐRZÉS. TANKPEZSGŐKHOZ, CSEMEGEBOROKHOZ, ERJEDÉS ÚJRAINDÍTÁSHOZ.

Champagne-ban szelektált, kitűnő erjesztési tulajdonságokkal rendelkező szárított fajélesztő. *Saccharomyces cerevisiae* (ex bayanus). Törzsneve: UVA-PM 97C. Az **UVAFERM PM™** pezsgőalapborok és pezsgők kiváló élesztője. Elegáns bukét, finom és tartós gyöngyözést biztosít mind a klasszikus, mind a Charmat módszerrel készült pezsgők esetében. 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. Fahordós erjesztésre is.



TULAJDONSÁGOK

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*
- Optimális erjesztési hőmérséklet: 15-35 °C.
- Robusztus, killeraktív élesztő, gyors élesztődominancia (elnyomja a spontán flórát).
- Gyors erjedésindítás, cukortartalom egyenletes, gyors kierjesztése. Kis tápanyagigény.
- Alkoholtolerancia 17 tf%-ig. 16,5 g/l cukortartalomból 1 tf% alkoholt képez.
- Már 6 °C-tól jól, gyorsan erjeszt (akklimatizáció!).
- Jó kénessav tolerancia. Jó ülepedési tulajdonság.
- Alacsony illósavképzés. Kis SO₂ termelés. Alacsony H₂S termelés.
- Csak kevés kénessavlekötő anyagot termel, ami pozitívan hat a borok frissességére, illatára.
- Gyümölcscefrék erjesztésére is kiemelten ajánlott fajélesztőnk.

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, ASZUALAPHOZ, 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 után keverjük ugyanannyi likőrözött alapbort az élesztőhöz, és hagyjuk állni 5 percre, majd keverjük a likőrözött alapborhoz. 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.

CSOMAGOLÁS, TÁROLÁS

- 0,5 kg-os kiszerezés. Gazdabolti forgalomban 20 g-os csomagolásban is kapható.
- 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