

uvaferm® 43™ RESTART

YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

**A rossz G/F aránnyal elakadt erjedések újraindítására.
A legfruktofillabb élesztő a Lallemand portfóliójában.**

Borászati körülmények között a *Saccharomyces cerevisiae* elsődleges erjeszhető cukorforrása a glükóz és a fruktóz. A két hexóz általában kb. azonos mennyiségben van jelen a mustban. A *Saccharomyces cerevisiae* glükofil, inkább glükózt fogyaszt, ami magyarázza, hogy a megakadt erjedéseknél miért rossz a G/F arány.

Az Uvaferm 43®-as törzs gyártási eljárását a Lallemand egy speciális elő akklimatizációs lépéssel bővítette, így született az Uvaferm 43 RESTART®. Ezen eljárás következtében az élesztő sokkal ellenállóbb a gátló tényezőkkel szemben. Az Inter-Rhône intézet tesztjei igazolták az élesztő jobb működését a megakadt erjedések élesztőre toxikus körülményei között. A gyártási receptúra speciális mikrotápanyagokat tartalmaz, melyek előnye a túlélési faktorok mennyiségének növekedése és védő hatása. Ezek a túlélési faktorok speciális szterolok és többszörösen telítetlen zsírsavak, melyek az élesztősejtek membránját erősítik. A sejtek így sokkal robusztusabbak, a beoltást követően kisebb a sejtpusztulás, és az élesztő rövidebb idő alatt akklimatizálódik a borhoz, cefréhez.



TULAJDONSÁGOK

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*.
- Killeraktív.
- Kiváló a rossz G/F arányú elakadt tételek erjedésének újraindítására.
- A fruktózt jobban hasznosítja, mint a legtöbb borélesztő.
- Viszonylag alacsony nitrogénigényű.
- Jó erjedéslefutás.
- Nagy alkoholtolerancia: 16 tf% alkoholig.
- Kékszőlő cefrék: erős polifenol extrakció.
- Erjedésben elakadt tételek újraoltására a legalkalmasabb élesztő.
- Nagyon csekély SO₂ képzés, H₂S képzési hajlam minimális.
- Nincs Böckser- és illóképzés.

ADAGOLÁS

Magas cukortartalmú kékszőlő cefrék és mustok:

25 g/hl Uvaferm 43 RESTART® + 30 g/hl GO-FERM®

Újraoltás:

30 g/hl Uvaferm 43 RESTART®

+ 30 g/hl GO-FERM® PROTECT evolution vagy **GO-FERM® STEROL Flash**

YSEO™ eljárás: Yeast Security & Sensory Optimization Élesztő Biztonsági és Érzékszervi (minőség) Optimalizációs eljárás. Az YSEO gyártástechnológiától a legjobb élesztők még jobbabbak lesznek. A növekvő technológiai kihívások arra ösztönözték a Lallemand-t, hogy egy új élesztőgyártási eljárást fejlesszen ki, az YSEO-t. Ez az eljárás javítja az élesztő vitalitását, optimalizálja az élesztő erjesztési tulajdonságait, növeli az alkoholtűrést, csökkenti az illathibás erjedés kockázatát. Az YSEO® élesztők természetes és GMO-mentes élesztők.

ERJEDÉSBEN ELAKADT TÉTELEK ÚJRAOLTÁSA 100 HI-RE SZÁMOLVA (<20 °C)

A bor előkészítése:

1. Analízistől függően állítsa be a megfelelő kénessav-szintet.
2. A rövid- és közepes szénatomszámú erjedésgátló zsírsavak megkötésére adjon **4 kg RESKUE** speciális élesztősejttal készítményt az elakadt borhoz.
3. 24-48 óra után fejtse le a bort az aljról, majd emelje a hőmérsékletet 20-22 °C-ra.
4. **10-30 g/hi UVAVITAL** komplex tápanyag adagolás a kieresztendő cukor függvényében.

Az élesztő előkészítése:

Keverjen **3 kg GO-FERM® PROTECT Evolution**-t 60 liter 37-40 °C-os vízbe, majd keverjen hozzá kíméletesen **3 kg Uvaferm 43 Restart**-ot. Hagyja állni 30 percig. Majd keverjen hozzá ugyanannyi beoltandó bort, hagyja állni 5 percig és keverje be a beoltandó tételbe.

vagy

Keverjen **3 kg GO-FERM® STEROL Flash**-t 30 liter 15-17 °C-os csaphideg vízbe, majd keverjen hozzá kíméletesen **3 kg Uvaferm 43 Restart**-ot. Hagyja állni 15 percig. Majd keverjen hozzá ugyanannyi beoltandó bort, hagyja állni 5 percig és keverje be a beoltandó tételbe.

TÁROLÁS, CSOMAGOLÁS

A vákuumcsomagolt **UVAFERM** élesztő száraz, hűvös helyen tárolva 48 hónapig garantáltan megfelelő aktivitású marad. Optimális tárolási körülmények: száraz, hűvös, fénytől védett hely. 0,5 kg-os vákuumcsomagolás (10 kg-os egység karton).

Felbontás után felhasználandó! Kérjük a használati utasítások betartását!

- ✓ Gyors, könnyű használat
- ✓ Rövidebb erjedési idő
- ✓ Kevesebb illósav

