UVAFERM 299™

Saccharomyces cerevisiae

Hosszan tartó, intenzív gyümölcsös aromatikájú, telt, kerek, rubinvörös borokhoz



A Beaujolais Borvidéken szelektált szárított fajélesztő, *Saccharomyces cerevisiae* (Danstar-i „BEAUJOLAIS-CHAMPAGNE" törzs). Illatos, gyümölcsös, telt, kerek vörösborok készítéséhez ajánlott. Kadarka, Pinot noir, Zweigelt erjesztésére elsősorban ezt az élesztőt ajánljuk. Gyümölcsös, telt, kerek fehér- és rozé borok készítéséhez is kiválóan alkalmas. Az UVAFERM 299-cel erjesztett borokat tiszta tónusuk, a telt, kerek ízérzet és az erősen gyümölcsös aromastruktúra jellemzi. A fiatal primőr borok gyümölcsös ízt, illatot kapnak, szép fajtajelleget mutatnak ezzel az élesztővel. A sejtfala kevésbé köti az antocianinokat, így növekszik a színintenzitás és a színstabilitás. A 299 megbízhatóan erjeszt, átlagon felüli a glicerinképzése (6 g/l-ig) és erős poliszacharid-termelése, korai autolízise van, ami miatt telt, kerek borokat erjeszt. Így borai már korán fogyaszthatók (Márton napi borok). A 299 rubinvörös tónusú borokat erjeszt.

TULAJDONSÁGOK

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Alkoholtolerancia: 14 tf %-ig
- Gyors erjedésindítás, meggátolja a nemkívánatos oxidációt
- Egyenletes erjedés, moderált végerjedés, ami magasabb extrakttartalmat eredményez
- Optimális erjesztési hőmérséklet a színanyag extrakció szempontjából: 25-27 °C
- Ha kiemelten gyümölcsös bor előállítása a cél akkor: 20-25 °C
- Nagy glicerinképzés (6 g/l), kisebb kénessavszükséglet, csekély mennyiségű szulfit- és alacsony illósavképzés
- Jó a kénessav-rezisztenciája
- Közepes színextrakciójú. Mindenképpen használjuk hozzá az Opti-RED színintenzitás növelő, színstabilizáló inaktív élesztőkészítményünket
- Killer semleges
- Viszonylag magas tápanyagigény

ADAGOLÁS

20-30 g/hl cefre, must.

MUSTHOZ, CEFRÉHEZ ADÁS: Rehidratáció után.
Az optimális élesztőaktivitás eléréséhez a szárított élesztőt 10x-es mennyiségű (azaz 1 kg élesztő 10l víz) 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.

TÁROLÁS, CSOMAGOLÁS

A vákuumcsomagolt UVAFERM élesztő száraz, hűvös helyen tárolva 48 hónapig garantáltan megfelelő aktivitású marad. Optimális tárolási körülmények: száraz, hűvös, napfénytől védett hely. 0,5 kg-os kiszerelésben.
Felbontás után felhasználandó! Kérjük a használati utasítások betartását!