

## UVAFERM DANSTIL A

Kedvező árfekvésű, univerzális élesztő  
Egyszerű, tisztaízű fehér-, és vörös borokhoz, szeszcefrékhez.

Nagyon jó erjedési tulajdonságokkal, jó aromaképzéssel rendelkező univerzálisan alkalmazható bor- és párlatélesztő.

Megfelelő előkészítés mellett 10 °C cefre vagy musthőmérsékleten már beindítja az erjedést.

10-34 °C hőmérséklettartományban, megbízhatóan erjeszt.

Gyors erjedésindítás, egyenletes, maradék cukor nélküli erjedéslefutás jellemzi.

Alkoholtoleranciája megfelelő tápanyagellátás és hőmérsékletvezetés mellett 20 tf% (normál borok alkoholtartalma 12-14 tf%).

Erőteljes észtertermelése következtében alkalmazása illatos borokat és párlatokat eredményez.

Jó a tanninextrakciója, ennek következtében a vörösborok megfelelő színintenzitásúak lesznek. Az Uvaferm ALPHA almasavbontó baktériumstarterünkkel harmonizáltan működik, támogatja a vörösbor baktériumos almasavbontását.

Használata tehát nemcsak megbízható, tiszta erjedést eredményez, hanem alapvetően illatosabb borokat, párlatokat. Az erjedés újraindítására ezt az élesztőt ajánljuk elsősorban.

**EREDET:** Európában izolált *Saccharomyces cerevisiae* (342-es törzs) borélesztő. Szőlőmustok, és egyéb egyszerű erjeszthető cukrokat tartalmazó alapanyagok erjesztésére.

### MIKROBIOLÓGIAI TULAJDONSÁGOK:

- Killer-aktív élesztő. Ez lehetővé teszi a fajélesztő dominanciájának gyors kialakulását.
- Rövid a Lag-fázisa, gyorsan, lendületesen erjeszt. Nagy alkohol és cukortoleranciája van. Batch fermentorban tápanyag-kiegészítéssel 25-32 C-on 5 nap alatt 20tf%-os alkoholtartalomig erjeszt.
- Erjesztési hőmérséklet-tartomány: 12-32 C.
- A Lallemand szigorú előírásai, és gyártási minőségellenőrzése biztosítja a termék mikrobiológiai tisztaságát.

**FIZIKAI TULAJDONSÁGOK:** Nem képez habot.

**SO<sub>2</sub> TERMELÉS:** Minimális mennyiségű kén-dioxidot termel, ezért párlatkészítéshez is kitűnően használható.

**ALKALMAZÁS:** A DANSTIL A egyszerű szénhidrátokat tartalmazó szubsztrát fermentációjához javasolt. Must, cukornádszirup, cukorrépamelasz erjesztésére is használják. Rövid idő alatt nagy alkohol-koncentrációig erjeszt.

**AZ ÉLESZTŐ MUSTHOZ, CEFRÉHEZ ADÁSA:** REHIDRATÁCIÓ után. Az optimális élesztőaktivitás eléréséhez a szárított élesztőt kb. 10x-es mennyiségű (azaz 100 g élesztő kb. 1 l vízben) 35-40 C (max. 40 C) hőmérsékletű KLÓRMENTES ivóvízben folyamatos keverés közben „feloldjuk”. 15 perc állásidő után a rehidratált élesztőt az erjesztendő tételhez adjuk. Az élesztőt az erjesztendő tétellel jól keverjük el!

### ADAGOLÁS:

Fehérborok mustja	15-20 g/hl
Vörösborcefre	15-20 g/HL

Harmath Bt.  
2013 Pomáz, Mikszáth K. u. 11.  
Tel: 06-30-9701-842, tel/fax: 06-26-325-956