

UVAFERM CM

Világszerte jól bevált fajlesztő

Pállinkacefrékhez, vörös- és fehérborokhoz, erjedésben megakadt újborok erjesztéséhez

TERMÉK, TÖRZS: A franciaországi Montrachet-ben szelektált *Saccharomyces cerevisiae*. A CM "Montrachet-Davis 522" néven is ismert.

ERJESZTÉSI VISELKEDÉS: Az erjedést nagyon gyorsan beindítja. Lendületes, folyamatos és maradék cukor nélküli kiejedést biztosít. Az UVAFERM CM egy világszerte használt jól bevált élesztő. Németországban ez a legkeresettebb szárított fajlesztő.

PÁLINKACEFRÉK: Csonthéjas és bogyós gyümölcsök cefréinek erjesztésére kiválóan alkalmas. Nagy cserzőanyag-toleranciájú élesztő.

BORERJESZTÉS: Kitűnő érzékszervi eredményeket ad, fokozza a borok illatát. Elsősorban fűszeres, tanningazdag és testes vörösborok készítésére ajánljuk. A CM Bordeaux-ban és Burgundiában igen elterjedten használt vörösborélesztő. Németországban az első számú vörösélesztő szintén az UVAFERM CM. Az almasavbontással kompatibilis élesztő.

Könnyed, gyümölcsös fehérborok és könnyű pezsgőalapborok készítéséhez is ajánljuk.

ALKOHOLTOLERANCIA: A CM megfelelő tápanyag-ellátottság (UVAVITAL használat) mellett 16-17 tf% alkoholtartalmig is képes erjeszteni.

ERJESZTÉSI KAPACITÁS: Literenként 16,8 g cukor ad 1 tf % alkoholt.

SO₂-TERMELÉS: Az SO₂-termelés minimális: kb. 25 mg/l. A kén-dioxidot lekötő anyagok (pl. acetaldehid) képzése szintén igen kismértékű.

ERJEDÉSI HŐMÉRSÉKLET: Optimális tartomány 15 és 30 °C között. 10 °C-tól már jól erjeszt.

ALKALMAZÁSI TERÜLET ÉS ADAGOLÁS:

Normál körülmények között	20 g/hl
Penészes, rothadt gyümölcs/szőlő esetén	30-40 g/hl
Megakadt erjedés esetén	50 g/hl

MUSTHOZ, CEFRÉHEZ ADÁS: REHIDRATÁCIÓ után. Az optimális élesztőaktivitás eléréséhez a szárított élesztőt kb. 10 x-es mennyiségű (azaz 1 kg élesztő kb. 10 l 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. Hideg must és cefre esetén (10-15 °C), 10 °C-tól már erjeszt az Uvaferm CM, a fajlesztőt szoktatni kell a hideghez. Tehát a fent leírt vizes előkészítés után az élesztőhöz hozzákeverünk annyit a beoltandó hideg anyag levéből, hogy egy lépésben a hőmérséklet-csökkenés a 10 °C-ot ne haladja meg, 5 percig állni hagyjuk (majd ha szükséges még egy lépésben hűtjük), majd beoltjuk vele az erjesztendő tételt. A gondos elkeverést egyik esetben se mulasszuk el!

CSOMAGOLÁS: 20 g-os társított fóliás csomagolásban, 0,5 kg-os vákuumcsomagolásban (10 kg-os egységkarton).

TÁROLÁS: A vákuumcsomagolt UVAFERM élesztő száraz, hűvös helyen tárolva 36 hónapig garantáltan megfelelő aktivitású marad. Optimális tárolási körülmények: száraz hely, 5-15 °C hőmérséklet. Felbontás után felhasználandó! Kérjük a használati utasítások betartását!