

UVAFERM 228

AROMAFELSZABADÍTÓ, HIDEGTŰRŐ BORÉLESZTŐ FEHÉRBOR ÉS GYÜMÖLCSCEFRE ERJESZTÉSHEZ

Illatos, fajtajelleges, szép fehérborok (Muscat és Irsai fajták, Cserszegi, Tramini, Chardonnay stb.) intenzív fajta- és gyümölcsillatú párlatok (meggy, alma, körte, birsalma, szőlő)

TERMÉK, TÖRZS: Szelektált, szárított *Saccharomyces cerevisiae* fajlesztő. Danstar-i kutatómunka eredménye, törzsneve: D51 228. Steinberger néven is ismert. Az FVM Egri Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet ajánlásával.

ERJESZTÉSI VISELKEDÉS: A 228-nak igen rövid az előerjedési fázisa (2-6 óra). A 228-cal erjesztett borok kiemelkedően aromagazdagok (erős β -glükozidáz aktivitás) és gyönyörűen tisztulnak.

ALKOHOLREZISZTENCIA: A 228 16 tf%-ig alkoholtűrő.

HABKÉPZÉS: Nem képez habot.

HŐMÉRSÉKLETIGÉNY: A 228 erjesztési aktivitása 6-7 °C-on kezdődik. Optimális erjedési hőmérséklettartománya 15 és 25 °C között van. 18-20 °C között hozza az élesztő az aromamaximumot, ehhez a maximumhoz képest alacsonyabb hőmérsékletű erjesztésnél kissé visszafogottabb, viszont elegánsabb lesz a bor illata.

ALKALMAZÁSI TERÜLET ÉS ADAGOLÁS: A 228 az érzékszervi tulajdonságokat pozitívan befolyásolja, hidegerjesztésnél (15 °C alatt is) látványosan fokozza a fajtajelleget. Elsősorban olyan fajtáknál ajánlott, melyek aromaanyagai között a terpénalkoholok jelentős szereppel bírnak (muskotály fajták, Chardonnay, Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Tramini, Leányka, Királyleányka stb.).

A 228 egyébként a még elsődleges illatban szegény Furmint fajtából is kihozza a fajtajelleget. Chardonnay fajtát telt, testes, fajtajelleges karakterűre erjeszti. Barrikban erjesztésre, chipses együtterjesztésre is kiválóan alkalmas. Az almasavbontó baktériumokkal kompatibilis élesztő. Ajánljuk még illatos, fajtajelleges rozé borok erjesztésére.

ADAGOLÁS:

Fehérborok mustja	20-30 g/hl
Rozé erjesztés	30 g/hl
Barrikban erjesztés	30-50 g/hl
Vontatott vagy leállt erjedés esetén	30-50 g/hl

MUSTHOZ, CEFRÉHEZ ADÁS: REHIDRATÁCIÓ UTÁN. Az optimális élesztőaktivitás eléréséhez a szárított élesztőt kb. 10x-es mennyiségű 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: egy- vagy kétlépéses szoktatás.

TÁROLÁS: Száraz, hűvös helyen tárolva 36 hónapig megfelelő aktivitású marad. Optimális tárolási körülmények: száraz hely, 5-15 °C hőmérséklet. Felbontás után felhasználandó!

Harmath Bt.

2013 Pomáz, Mikszáth K. u. 11.

Tel: 06-30-221-8620, 06-30-9701-842 tel/fax: 06-26-325-956