

IOC 18-2007

AKTÍV, SZÁRÍTOTT FAJÉLESZTŐ

A Lustitut Demologi de Champagne a világ egyik leghosszabb múltra visszatekintő szárított fajélesztő szelektálással és gyártással foglalkozó gyára. Az IOC 18 - 2017 nevezetű fajélesztő hosszú kutatás eredménye, melyet Champagne legjobb minőségű mustjainak elemzése és izolálása révén fejlesztettek ki. Nem csak Champaneben, hanem az egész világon az egyik legnépszerűbb fajélesztő alapbor készítéshez és másodlagos erjesztéshez egyaránt. 1952-ben került bejegyzésre a PÁRIZS GRIGNON-i INA biotechnológiai élesztő kollekciónak.

BORÁSZATI ALKALMAZÁSA

- borkészítés
- másodlagos erjesztés
- erjesztések alacsony hőmérsékleteken
- újraerjesztések

Ez a törzs lehetővé teszi nagy finomságú borok előállítását miközben megőrzi a szőlő jellemzőit és a terroir tulajdonságait.

A klasszikus módszerrel készített pezsgőborok univerzumában, mely kedvelt csendes borok készítésénél is (Alsazia, Bordolese, Borgogna, Provenza, valle della Lóira). A világ egyik legismertebb és legnépszerűbb fajélesztője.

Kitűnően alkalmazkodik a legnehezebb közegekhez (alacsony pH és alacsony hőmérséklet), lehetővé teszi a cukrok gyors és teljes felhasználását, ily módon elkerülve a nem kívánt másodlagos vegyületek képződését.

Borászaink, mikrobiológusaink és termelőink közötti szoros együttműködés eredménye tette lehetővé számunkra, hogy ezt a magas minőségű terméket prezentálhassuk, mely gazdag élesztőpopulációval rendelkezik.

ÖSSZETÉTEL	Élesztő, E491.
TULAJDONSÁGOK	<ul style="list-style-type: none"> • alkoholos határfok; 16 g cukor 1% alkoholnál; • gyenge illő sav képződés: 0,10 g/L; • magas ellenállás az alkoholokkal szemben: > 15% vol; • K2 Killer faktor aktív: könnyített inszeminálás; • glicerol termelés: 6g/L; • S02-vel szembeni ellenállás; • S02 képződés: nulla <p>Mikrobiológiai jellemzők</p> <ul style="list-style-type: none"> • élő sejtek száma > 20 milliárd sejt/g; • nedvesség: maximum 6%; • mikrobiológiai tisztaság > 99,995%
DÓZISOK	<ul style="list-style-type: none"> • Borkészítés fehér: 10-20 gramm hektoliterenként; vörös: 20-25 gramm hektoliterenként; • Újraerjesztések 50 gramm hektoliterenként a pied de cuve készítéséhez • Másodlagos erjesztés (klasszikus módszer) 10-20 gramm hektoliterenként a pied de cuve készítéséhez
ALKALMAZÁS	<p>Fajélesztő rehidratálást egy erre a célra alkalmas tiszta edényben kell elvégezni.</p> <p>A szárított fajélesztőt 35–40 °C, tízszeres mennyiségű vízben kell elkeverni (ellenjavalt a mustban történő közvetlen rehidratálás). Keverjük meg az oldatot, majd pihentessük kb. 10 percre. Amennyiben szükséges, akkor adjunk hozzá protektort (Ecobiol Pied de Cuve / Arom), majd ismét keverjük meg a diszperziót. Kb. 30 perc elteltével, amikor a hidratálás befejeződik, adagoljuk hozzá az erjesztési kívánt musthoz.</p>
TÁROLÁS	<p>Hűvös és száraz helyen tárolandó.</p> <p>Az eredeti csomagolásban kell tárolni, 25°C-nál alacsonyabb hőmérsékleten.</p>
FIGYELMEZTETÉSEK	<p>A rehidratálás teljes időtartama soha nem lehet több max. 45 percnél, valamint a kezelendő must és a rehidratálási közeg hőmérsékletének különbsége soha nem lehet nagyobb mint 10°C. Amennyiben a körülmények szükségessé teszik, az élesztőt folyamatosan „szoktatni” kell a musthoz.</p> <p>Felbontás után ajánlott a csomagolás teljes tartalmát felhasználni.</p>
KISZERELÉS	107271-es kód - 500 grammos vákuum csomagok