

UVAFERM VRB YSEO

Érett, túlérett szőlőből érlelt jellegű fehérborok erjesztésére Tokaji száraz szamorodnik erjesztéséhez

TERMÉK, TÖRZS: A spanyolországi LA RIOJA Kutatóközpont (Logrono) által szelektált szárított fajlesztő, *Saccharomyces cerevisiae*.

ERJESZTÉSI VISELKEDÉS: Az UVAFERM VRB alacsony erjesztési hőmérsékleten intenzív gyümölcsös jelleget (több acetátészter) és fokozott fajtajelleget kölcsönöz a bornak. Csak minimális mennyiségű illósvat termel. A killerfaktor (K2 inhibitort képez) következtében gyorsan kialakuló fajlesztődominancia jellemzi. Hidegerjesztésre alkalmas, optimális hőmérséklettartománya 15-30 °C.

Magasabb (18-20 °C-körüli) erjesztési hőmérsékleten fahordósan érlelt jellegű fehérborokat erjeszt.
Szamorodni típusú fahordós érlelést igénylő fehérborok erjesztésére kitűnően alkalmas (kései szüret, töppedt vagy aszúsodott termés).

ALKOHOLTOLERANCIA: 15 tf%-ig alkoholtűrő.

HABKÉPZÉS: Minimális.

AZ UVAFERM VRB KÜLÖNLEGES TULAJDONSÁGAI:	BORRA GYAKOROLT HATÁSA:
Igen gyors erjedésindítás:	meggátolja a nemkívánatos oxidációt
Egyenletes, szabályos erjesztés:	a bor tiszta tónusát biztosítja
Különleges mikrobiológiai tulajdonságok:	a bor fajtajellegét erősíti
Erős élesztőflokkuláció:	az újbor gyors öntisztulását segíti
Csekély szulfítképzés:	a Böckser-rizikót csökkenti

ADAGOLÁS: 20-30 g/hl must.

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. Megoldás: egy- vagy kétlépéses szoktatás.

TÁROLÁS: A vákuumcsomagolt UVAFERM élesztő száraz, hűvös helyen tárolva 48 hónapig garantáltan megfelelő aktivitású marad. Optimális tárolási körülmények: száraz hely, 5-15 °C hőmérséklet. Felbontás után felhasználandó! Kérjük a használati utasítások betartását!

Az YSEO™ eljárás: Yeast Security & Sensory Optimization = Élesztő Biztonsági és Érzékszervi (minőség) Optimálási eljárás. Amitől a legjobb élesztők még jobbak lesznek. A Lallemand által szabadalmaztatott a szaporítást és kondicionálást optimáló élesztőgyártási eljárás, ami javítja az élesztőmembrán struktúráját, így stressz feltételek mellett is jó erjedést biztosít. Kitűnő érzékszervi karakter és fajtajelleg jellemzik az YSEO élesztőkkel erjesztett borokat. Az élesztő induló lappangó szaporodási fázisát 1/2-1/3-ra csökkenti! Az erjedési időt a végerjedési erjedéslefutás gyorsításával 25-40 %-kal is csökkentheti! Biztonságossá teszi a végerjedést! 30-50 %-kal csökkenti a képződő illósvat mennyiségét. Tisztább, jobb aromakarakterű borokat erjeszt az YSEO eljárással készült fajlesztő.