CLASSIC BAYANUS

Saccharomyces Bayanus

Gyártó: VASON GROUP S.p.A.. Località Nassar, 37 I - 37020 Pedemonte Verona

Forgalmazó: Cellarius Kereskedőház Kft. Szigetvár H-7900 Dencsházai út 12.

Összetétele:

Szelektált borászati fajélesztő; a hagyományos Lodder-féle osztályozás szerint a törzs a Saccharomyces bayanus törzsbe tartozik.

Tulajdonságai:

A CLASSIC BAYANUS egy Saccharomyces bayanus törzs, amelyet a Champagne-i régióban szelektáltak a rendkívül finom minőségi tulajdonságai miatt, amely a vele erjesztett borokban is felfedezhetővé válik.

A törzs fiziológiailag kiváló alkoholtoleranciával és kéntűrő tulajdonsággal, valamint jó nyomástoleranciával rendelkezik, ugyanakkor jól tűri a kedvezőtlen erjesztési körülményeket. Ezen tulajdonságainak köszönhetően gyorsan dominánssá válik a beoltott tételben és nagyon kedvelt, finom aromatikai tulajdonságokat biztosít a kierjesztett borban.

Alkalmazása:

A jellegzetes tulajdonságainak köszönhetően a CLASSIC BAYANUS törzs kifejezetten ajánlott palackos erjesztésű vagy tank erjesztésű pezsgők készítésére.

A rendkívül biztos erjesztési tulajdonságainak, a tiszta erjesztési kinetikának és a jó alkoholtoleranciának köszönhetően az élesztő alkalmazható friss fehérborok, vagy akár vörösborok esetében, különösen olyan esetekben, ahol a magasabb potenciális alkoholtartalomnak köszönhetően szükség lehet specifikus szekvenciális erjesztés kivitelezésére.
Autoklávokban történő erjesztésekor ideális lehet az egyedi élesztőkultúrákkal történő szekvenciális erjesztésekhez.

A CLASIC BAYANUS élesztő használata során tartsuk be a vonatkozó előírásokat.

Használata:

Adjuk a szükséges mennyiségű élesztőt 1-2% cukrot tartalmazó 40°C-os vízhez; majd fél óra múlva alaposan keverjük át és adjunk hozzá szűrt enyhén kénezett mustot úgy hogy kerüljük a hirtelen hőmérséklet esést.
Az élesztő felszaporodásának elősegítéséhez az oldat ne tartalmazzon 2% -nál több cukrot és folyamatos kevergetés mellet levegőztessük; ebben a szakaszban ajánljuk a V Activ Premium komplex tápanyag használatát.
Amikor az élesztő rehidratálása befejeződött, adagoljuk az erjeszteni kívánt musthoz az inokulátumot, Ajánlott a tisztított mustot a tartály aljára öntött inokulátumra ráfejteni a teljes elkeveredés biztosítása érdekében.
A részletes élesztő rehidratálási procedúráért és a tápanyag megfelelő adagolásáért keresse a gyártó hivatalos partnerének szakembereit.

Dózisok:

10-20 akár 25 g/hL fehér és vörös mustok esetében.

20-30 g/hL újra erjesztéskor és pezsgők másodlagos erjesztése esetében.

20-30 g/hL aszús borokhoz és magas alkoholtartalmú tételekhez, a szekvenciális erjesztési protokoll szerint

50-100 g/hL megakadt erjesztések újraindításakor.

Csomagolás:

0,5 kg polilaminált tasakokban és 15 kg-os papírdobozokban.

Tárolás:

Tartsuk hűvös, száraz helyen a megbontott tasakot alaposan visszazárva. Bontatlanul a termék megőrzi aktivitását a feltüntetett időpontig. A megbontott tasakot gondosan zárjuk vissza és lehetőleg használjuk fel minél előbb.

Figyelmeztetés:

A jelenlegi európai szabályozás alapján a termék nem minősül veszélyesnek.