

PPREMIUM® BLOSSOM

Saccharomyces Cerevisiae

Gyártó: *Enologica Vason S.p.A. Via Nassar, 371 - 37029 San Pietro in Cariano*

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

Összetétel:

Borászati alkalmazásra szánt francia szelekciójú élesztő törzs, amely rendkívül magas 10^{10} db/g aktív élesztősejtet tartalmaz.

Tulajdonság:

A PREMIUM® BLOSSOM élesztő ideális elegáns, expresszív fehérborok készítéséhez: gazdag és összetett tápanyagellátás esetén kifejezetten alátámasztja a fajtára jellemző aromakomponenseket különösen a finom virágos jegyekre emlékeztető illatokat.

Az erjesztés széles hőmérsékleti határok között történhet kielégítve a borászati elvárt igényeket, de az optimum $13-14^{\circ}\text{C}$ között van.

A PREMIUM® BLOSSOM olyan törzs, amely jól bírja a magasabb alkoholtartalmakat, és jó tűrőképességgel rendelkezik a kénsavra, illetve alacsony habképzésű. Az élesztőtörzs alkalmas a pezsgők másodlagos erjesztésére, ahol nagyon szerethető finom karakterisztikával rendelkező tételket erjeszt.

Alkalmazása:

A PREMIUM®BLOSSOM ideális finom elegáns fehér- és rozéborok készítéséhez. Szintén nagyon érdekes eredményt hoz a pezsgők másodlagos erjesztésekor történő alkalmazása.

Az élesztő kifejezetten kiemeli és nem megváltoztatja a kiinduló must adott fajtára jellemző karaktereit: hatása kiemeli az adott fajta jellemző eredeti aromakaraktereit.

A megfelelően gazdag aminosav összetétellel rendelkező mustokból finom kedvelt gyümölcsös jegyeket hoz elő.

A PREMIUM®BLOSSOM alkalmazásánál be kell tartani a vonatkozó hatályos jogszabályokat.

Használata:

A háromlépcsős élesztő rehidratálási procedúra alapján a V ACTIV PREMIUM tápanyag segítségével hajtsuk végre a rehidratálást, majd a kész rehidratált élesztő inokulátumot lassan hűtsük vissza a beoltani kívánt tétel hőmérsékletének közelébe. (T +8-10°C!)

Az élesztő szaporodásának érdekében az első fázisban, és a procedúra során többször gondosan levegőztetni kell az inokulátumot.

További információért, illetve az élesztő hatásának optimalizálása, valamint a megfelelő tápanyagutánpótlás érdekében kérjük, forduljon technikusainkhoz, és kövesse a hivatalos előírásokat.

CELLARIUS KFT.

7900 Szigetvár, Dencsházai út 12.

Adószám: 13282091-2-02

Bankszámla: 10102440-32646300-01005000



Adagolás:

10-20 g/hl fehér és rozé mustok erjesztéséhez

Csomagolás:

0,5 kg-os vákuum csomagolás, polilaminált tasak

Tárolása:

A terméket száraz, hűvös helyen tároljuk. Ilyen feltételek mellett a címkén jelzett szavatossági idő lejártáig aktív marad.

Veszélyességi besorolása:

A jelenleg érvényben lévő szabályozás alapján nem minősül veszélyes terméknek.

CELLARIUS KFT.

7900 Szigetvár, Dencsházai út 12.

Adószám: 13282091-2-02

Bankszámla: 10102440-32646300-01005000

