



## L.P.A. AKTÍV PASZTA FORMULÁJÚ ÉLESZTŐ

### Saccharomyces bayanus aktív paszta formulájú borászati fajélesztő

Gyártó: VASON GROUP S.r.l. Localita Nassar, 371 - 37020 Pedemonte Verona

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

#### Tulajdonságai:

Az L.P.A a Saccharomyces bayanus élesztő törzsből előállított készítmény, amelyet rendkívül kedvező borászati alkalmazhatóságának köszönhetően szelektáltak.

Az aktív paszta formulájának köszönhetően, számos előnyös tulajdonsággal rendelkezik, mint például a könnyű felhasználhatóság, és a biztos és gyors erjedésindulás. A nedves paszta formulának köszönhetően az élesztősejteknek nem kell átesni sem a szárítást, sem a rehidratálás sokkoló folyamatán, ezért az élesztő fiziológiai tulajdonságai, és fermentációs kapacitása e formulában sértetlen marad.

Fiziológiai szempontból az ilyen formulájú élesztő kivételes alkohol, kén-dioxid, nyomás és egyéb -a fermentációt gátló- tényezőkkel szembeni toleranciával rendelkezik.

#### Alkalmazása:

Az L.P.A. élesztő kiváló eredményeket produkál fehér rozé és vörös mustok elsődleges fermentációjához. Különleges tulajdonságainak köszönhetően az L.P.A élesztő alkalmazása szintén ajánlott palackos, illetve tankos erjesztésű pezsgők készítéséhez is.

#### Használata:

Keverjük el a megfelelő mennyiségű aktív paszta formájú élesztőt a súly tízszeresének megfelelő mustban, majd várjunk egy órát, és adjuk az erjesztendő tételhez.

Pezsgő másodlagos erjesztése esetén, szükséges az inokulum későbbi szén-dioxid és alkoholtartalomnak megfelelő akklimatizálása.

Nyomkodjuk szét az élesztő súlyának tízszeres mennyiségű borban az aktív paszta formulájú élesztőt, és amikor a massa teljesen homogénné vált adjuk hozzá és keverjük el a masszában a Mannozym enzimet. Az így elkészített masszát adjuk a borhoz és alaposan keverjük el benne.

Ajánlott a bor heti két alkalommal való felkeverése, homogenizálása 40-60 napon keresztül.

#### Adagolás:

10-20 g/hL mustok erjesztése esetén.

20-40 g/hL másodlagos fermentáció és megakadt erjesztések esetén.

100-150g/hL fehérborok battonálásánál.

150-200g/hL vörösborok battonálásánál.

#### Csomagolás:

Zsírpaperbe csomagolt 500 grammos hasábokban négyesével fóliázva.

Kereskedelmi Név	L.P.A.
Faj	<i>Saccharomyces bayanus</i>
Alkohol tolerancia	15 %
Alkohol termelő kézség	0,056 % vol. /g. cuk.
Optimális hőmérsékleti tart.	15 – 35 °C
Kén-dioxid termelő kézség	Alacsony
Almasav bontási kompatibilitás	- 25 – 35 %
Glicerín termelő kézség	Közepes
Aroma karakterisztikája	Aroma kiemelő-neutrális
Antocián megkötő kézség	Na.
Különleges tulajdonságai	Paszta formulájú, rehidratálást nem igénylő élesztő kultúra. Pezsgőkészítésnél illetve a „sur lies” eljárásnál alkalmazható élesztő formula.

Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- www.cellarius.hu -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440



**Tárolás:**

A terméket 0-4 °C közötti hőmérsékleten kell tárolni. A felbontott tétel azonnal felhasználandó. Maximális felhasználhatóság: a gyártási időtől számított 90. nap.

**Veszélyességi besorolása:**

Az 1992/016/28 -i olasz Minisztériumi rendelet alapján a termék besorolása: nem ártalmas.

Érvényes 2021.01.01-től.

**CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.**

----- [www.cellarius.hu](http://www.cellarius.hu) -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: [info@cellarius.hu](mailto:info@cellarius.hu)

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440