



NOUVEAUX FERMENTS

Saccharomyces Bayanus borászati fajélesztő

Cyártó: VASON GROUP S.r.l. Località Nassar, 371 - 37020 Pedemonte Verona
Forgalmazó: Cellarius Kereskedőház Kft. Szigetvár H-7900 Dencsházai út 12.

Összetétel:

Magas aktív sejtet tartalmazó (minimum 20 milliárd grammonként) borászati alkalmazásra szelektált élesztőtörzs.

Tulajdonságai:

A NOUVEAUX FERMENTS Champagne-ban szelektált Saccharomyces Bayanus élesztő törzs, amely finom elegáns karaktert ad az erjesztendő tételhez. Az élesztő jellemző fiziológiai tulajdonsága, hogy kimagaslóan jól tűri a magas alkohol és kénessav szintet, valamint jól ellenáll a magas nyomásnak és a nehéz fermentációs körülményeknek.



Kereskedelmi Név	Nouveaux Ferments
Faj	<i>Saccharomyces bayanus</i>
Alkohol tolerancia	15 %
Alkohol termelő kézség	0,057 % vol./g. zucch.
Optimális hőmérsékleti tart.	15 - 35 °C
Kén-dioxid termelő kézség	Alacsony
Almasav bontási mellék aktivitás	20 - 25 %
Glicerín termelő kézség	Közepes
Aroma karakterisztika	Finom elegáns
Anticián megkötő képesség	N.a.
Különleges tulajdonság	A frizzanték szpumanték és pezsgők tipikus élesztője de jó eredménnyel alkalmazható fehér- és rozéborok esetében, ha a szőlőfajta aromakarakterisztikáját akarjuk kiemelni.

A NOUVEAUX FERMENTS alapvető tulajdonságaiból következően kifejezetten alkalmas szpumanték, pezsgők palackos illetve autoklávban történő erjesztésére. Emellett jó eredménnyel alkalmazható olyan friss fehér- és rozéborok erjesztésére ahol célunk a fajtában rejlő aromakarakterek kihangsúlyozása.

Használata:

Az előírt mennyiségű élesztőt keverjük el a súlyának megfelelően 10 szeres mennyiségű 40 °C-os 2% cukrot tartalmazó vízben. Hagyjuk fél órát rehidratálódni, majd keverjük fel alaposan és adjunk hozzá mustot ügyelve, hogy ne okozzunk hirtelen nagy (<10°C) hőmérséklet csökkenést. Az élesztők felszaporodásának megkönnyítése érdekében, az inokulum ne tartalmazzon összesen több mint 2% cukrot, és gondoskodni kell valamennyi levegő beviteléről is. Ebben a szakaszban ajánlott valamilyen komplex aktivátor alkalmazása, mint amilyen a **V Active Premium** tápanyag is. Amikor az élesztő teljes rehidratálása megtörtént és az élesztő aktivizálódott, hozzá lehet keverni -lehetőleg több lépcsőben- az erjesztendő tételhez.

Az élesztőkultúra helyes használatához kérje képviselőink segítségét.

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



Adagolás:

10-20 g/hL fehér és rozémustok esetében.

10-25 g/hL vörösborkészítés esetén

30-50 g/hL megakadt erjesztések esetén

15-35 g/hL újraerjesztésekkor

Csomagolás:

500 grammos vákuumzárású polilaminált fóliazacskókban.

Tárolás:

Száraz, hűvös helyen tárolva a termék több mint két évig változatlanul megőrzi minőségét.

Bontott tételeket gondosan zárjuk vissza és használjuk fel minél előbb.

Figyelmeztetés:

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 -----

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