



PREMIUM CHARDONNAY

Saccharomyces cerevisiae borászati fajlesztő

Gyártó: VASON GROUP S.r.l. Localitè Nassar, 371 - 37020 Pedemonte Verona
Forgalmazó: Cellarius Kereskedőház Kft. Szigetvár H-7900 Dencsházai út 12.
Minőség-ellenőrzés: San Michele All Adige Institut

Összetétel:

A PREMIUM CHARDONNAY egy borászati alkalmazásra szelektált fajlesztő, amely 20×10^9 db aktív élesztősejtet tartalmaz grammomként a rehidratálás után. Az 1970-es Lodder-féle osztályozás szerint ez az élesztő a Saccharomyces Cerevisiae törzsbe tartozik

Jellemzők:

A PREMIUM CHARDONNAY az elegáns fehérborok ideális fajlesztője. Az aminosavakkal megfelelően ellátott mustok esetében a rendkívül erős erjesztő és újraerjesztő képességének köszönhetően kedvező komplex erjedési aromákat köztük - fenil-etanol-t- képez.

A PREMIUM CHARDONNAY élesztőt a fent említett tulajdonságain túl jellemzi a magas alkohol- és kén-dioxid tolerancia, valamint jól ellenáll az alacsonyabb erjedési hőmérsékletnek és az almasav egy részét is hasznosítja.

Alkalmazása:

Az előzőekben felvázolt tulajdonságainak köszönhetően a PREMIUM CHARDONNAY fajlesztő alkalmazása ajánlható chardonnay szőlőből készült mustok elsődleges, illetve másodlagos erjesztésére, amikor a végtermék friss üde karakterisztikájának hangsúlyozása mellett fontos a termőhelyi jellege, illetve fajta primer aromajegyének megtartása.

Használata:

Az előírt mennyiségű élesztőt keverjük el a súlyának megfelelően 10 szerez 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 ($<10^\circ\text{C}$) 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 erjesztési kívánt tételhez.

Az élesztőkultúra helyes használatához, illetve megakadt erjesztések esetén kérje képviselőink segítségét.

Adagolás:

10-20 g/hL normál erjesztések esetén. 15-30 g/hL újraerjesztések esetén.

Csomagolás:

500 grammos vákuumfóliás csomagolásban papírdobozba helyezve.

Tárolása:

Száraz, hűvös helyen tárolandó a csomagoláson feltüntetett szavatossági idő figyelembevételével. A felbontott csomagot gondosan zárjuk vissza, és lehetőleg minél előbb használjuk fel.

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 -----

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