



PREMIUM SAUVIGNON

Saccharomyces cerevisiae borászati fajlesztő.

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

Összetétel:

A PREMIUM SAUVIGNON egy borászati alkalmazásra szelektált fajlesztő, amely 20x109 db aktív élesztősejtet tartalmaz grammomként a rehidratálás után. Az 1970-es Lodder-féle osztályozás szerint ez az élesztő a Saccharomyces Cerevisiae törzsbe tartozik.

Tulajdonságai:

A PREMIUM SAUVIGNON a komplex, finom elegáns fehérborok ideális fajlesztője. A törzs kifejezetten az aromás szőlők elsődleges zamatanyagainak kiemelésére lett szelektálva, különösen a Sauvignon Blanc fajtából készülő borokhoz. Rövid felszaporodási szakasszal, jó alkalmazkodó képességgel az alacsony hőmérséklethez (kriofil) és közepes alkoholtoleranciával jellemezhető törzs.

Az aminosavakkal megfelelően ellátott mustok esetében rendkívül kedvező komplex erjedési aromákat képez. A fajtából eredő aromákat nem fedi el, hanem kiemeli, komplexebbé teszi azok érzetét.

A PREMIUM SAUVIGNON kifejezetten ajánlott a finomseprős érlelésre szánt borok erjesztése esetében.

Kereskedelmi Név	Premium Sauvignon
Faj	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Alkohol tolerancia	13 % vol.
Alkohol termelő kézség	0,057 % vol./ gr. zucc.
Optimális hőmérsékleti tart.	12 – 28 °C
Kén-dioxid termelő kézség	Közepes
Almasav bontási mellékaktivitás	- 20 – 30 %
Glicerín termelő kézség	Közepes
Aroma karakterisztika	Kiemeli a fajta karakterét
Antocián megkötő képesség	N.a.
Különleges tulajdonságai	A kultúra komplex finom elegáns fehérborok erjesztésére alkalmas. Kiemeli a Sauvignon Blanc aromatikusan karakterét Alkalmas "sur lies" típusú borok készítésére. Kifejezetten hidegtűrő CRIOFIL tulajdonságú élesztő Emeli kihangsúlyozza az aromás fehérborok illatát.

Alkalmazása:

Az előzőekben felvázolt tulajdonságainak köszönhetően a PREMIUM SAUVIGNON fajlesztő alkalmazása kifejezetten ajánlott a magas aromatikusan jellemzőkkel rendelkező szőlőfajtákból készült, borok erjesztésére. Képes a fajtára jellemző

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



illatanyagok friss florális intenzív jegyeinek kiemelésére. A PEMIUM SAUVIGNON jól alkalmazható hordós erjesztéssel készülő borok esetében is.

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°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 erjeszteni kívánt tételhez.

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

Adagolás:

10-20 g/hL normál erjesztések esetén.

Csomagolás:

500 grammos vákuumfóliás csomagolásban papírdobozba helyezve.

Tárolás:

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