



## **PREMIUM® TIOL** **Saccharomyces Cerevisiae**

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

### **Összetétel:**

Borászati alkalmazásra szelektált élesztő törzs, amely rendkívül magas 1010db/g aktív élesztősejtet tartalmaz.

### **Tulajdonságai:**

PREMIUM® TIOL élesztő annak a szelekciós munkának a terméke, amelyet olyan élesztőtörzs szelektálásáért végeztek, amely képes emelni a fajtára jellemző, ezen belül kifejezetten a thiolos vegyületek képzését a fehérborok erjesztése során. Az élesztő kiválóan alkalmas prémium minőségű borok erjesztésére, amelynek kerek séget és eleganciát ad. Képessége, hogy elősegíti a thiolos összetevők kiemelését, mint amilyen 3MHA (merkaptohexyl-acetát); 3MH (merkaptohexanol) a mustban található illatmentes prekursorokból, a legmegfelelőbb választás az intenzív illatvilágú borok készítéséhez. A PREMIUM® TIOL élesztő képes gyorsan átvenni a szerepet a vad élesztőflóra felett, biztonságos és tiszta erjedést, valamint alacsony illósav értéket biztosítva. Jó rehidratáció, és tápanyagellátás mellett képes 15,4% alkoholszintig erjeszteni a 14-25 °C tartományon belüli hőmérsékletek esetén.

### **Alkalmazása:**

A PREMIUM® TIOL kifejezetten ajánlott elegáns fehér- és rozéborok erjesztésére a thiolos prekursorokkal jellemezhető fajták esetében (Sauvignon Blanc; Chenin Blanc; Colombard vagy Rizling). Az élesztőtörzs azon képessége, hogy tiszta erjesztést végez gyümölcsös és a florális jegyekkel, a legmegfelelőbb választás lehet a különböző fajták aroma anyagainak kiemelésére.

Sur lies érlelés ajánlott az élesztővel erjesztett tételek esetén, a további kerek ség és bársonyosság biztosítása érdekében.

A PREMIUM® TIOL 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.

### **Adagolás:**

20 g/hl fehér és rozé mustok erjesztéséhez.

### **Csomagolás:**

500g vákuum csomagolásban, polilaminált tasakokban.

### **Tárolás:**

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

### **Veszélyességi besorolása:**

Az érvényben lévő szabályozás alapján nem veszélyes termék.

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