

Műszaki adatlap

verzió: 0 2017. június



essedielle
ENOLOGIA & ALIMENTAZIONE

Saccharomyces Cerevisiae

Esotico DL7

Élesztő fehér- és rozé borokhoz, a déligyümölcsökre jellemző aroma komponensek kiemelésére

Általános jellemzők

Az Esotico DL7 az Essedielle új élesztője, mely hosszas laboratóriumi és gyakorlati kipróbálási szakaszt követően született meg. Olyan Saccharomyces cerevisiae törzs sikeres szelekciójának eredménye, mely a termelők igényeinek leget téve a déligyümölcsös, citrusos aromákat helyezi előtérbe.

Ez az élesztő friss és aromás fehér- és rozéborok készítésére alkalmas, nagyon alacsony a kénhidrogén- és acetaldehid termelése.

Az eredmények optimalizálása érdekében javasoljuk a 16 – 18°C közötti erjesztési hőmérsékletet, és 50 – 60 NTU közötti must zavarossági értéket.

Technológiai jellemzők

Saccharomyces cerevisiae
Tápanyag igény: alacsony
Erjesztési hőmérséklet: 13-30°C
SO2 termelés: nagyon alacsony
H2S termelés: nagyon alacsony
Acetaldehid termelés: nagyon alacsony
Alkohol tűrés: 15,5
Inkubációs idő: rövid
Killer faktor: pozitív

Alkalmazás és felhasználás

Adagolás : 20 - 30 g/hl
Rehidratálja az előírás szerint

Csomagolás és tárolás

0,5 kg-os vákuum tasak
Felnyitást követően óvja a nedvességtől és hőtől.

Borászati felhasználásra. Kizárólag üzemi felhasználásra.

Megfelel a 606/2009 EK rendeletnek

Nem tartalmaz genetikailag módosított szervezeteket (OGM).

A termék megfelel a 606/2009 EK rendelet, a Codex Oenologue International és a Food Chemical Codex III szerinti tisztasági követelményeknek



essedielle
ENOLOGIA & ALIMENTAZIONE



essedielle sas
SP 538 Km 6,950 - CALDARI
66026 ORTONA (CH)
Tel. 085 9031315 r.a. – Fax 085 9032001
e-mail: info@essedielle.com
www.essedielle.com
CCIAA CH 72915 - PIVA e Cod. Fiscale 00639090695