



# Berry

Rozékhoz és friss vörösborokhoz



## ALKALMAZÁSI TERÜLETEI

A *S. cerevisiae* rozéborok, friss, valamint közepes érlelésű vörösborok készítéséhez különösen alkalmas törzse.

Ennek az élesztőnek az aromaképe főleg erjedési aromákat mutat, és kedvező számára az erjedés nem siettetett lefolyása, ezért a legjobb eredmények - főleg a kezdeti szakaszban - szabályozott hőmérsékleten érhetők el.

A poliszacharidok részleges felszabadulása az erjedés során és a sejtfal elhanyagolhatóan alacsony megkötő képessége hozzájárul a Berry élesztővel készített borok jó színminőségéhez.

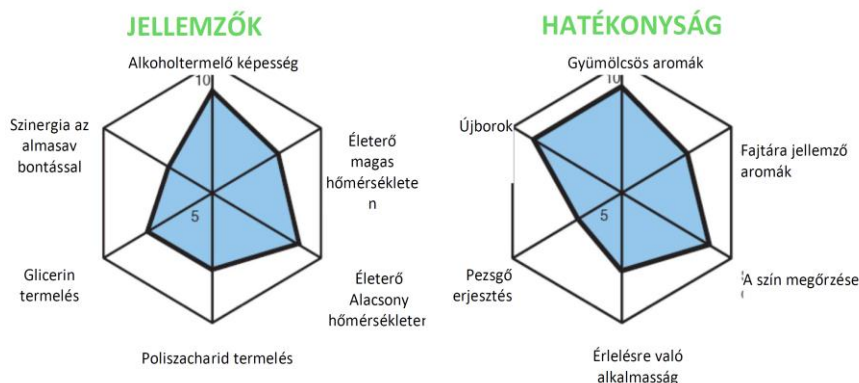
Ez az élesztő ajánlott friss fogyasztásra szánt vörösborokhoz is, melyekben kiemeli a gyümölcsös jelleget, megőrizve az illat és az íz frissességét.

## MIKROBIOLÓGIAI TULAJDONSÁGAI

- *Saccharomyces cerevisiae*
- Killer-faktor: tartalmaz
- Erjesztési körülmények:  $T > 14^{\circ}\text{C}$
- Alkoholtermelő képesség: 14,5 tf%
- Erjedési kinetika: az erjedés indulása és lefolyása szabályos.
- Tápanyag-igény: ügyelni kell a nitrogén-tápanyagellátásra, az illatok jobb kifejlődése érdekében.
- Alacsony acetaldehid, illózsírsav- és szulfid termelés

## BORÁSZATI JELLEMZŐI

- Aroma jellemzők: gyümölcsös illatok és általános érzékszervi frissesség
- Ízbeli tulajdonságok: a savasság és a lágyág jó egyensúlya
- Technológiák: vörösbor cefre első erjesztése és erjesztés szénsavas macerálással is.
- Ezekhez a fajtákhoz ajánlott: Oportó, Zweigelt, Kisburgundi, Kékfrankos, Kadarka,



## FELHASZNÁLÁSI TANÁCSOK

ADAGOLÁS: Vörös- és rozébor erjesztés: 20 – 30 g/hl

ELŐKÉSZÍTÉS: az élesztő súly tízszeresének megfelelő mennyiségű, 25 - 30°C-os vízbe áztassa be. Pihentesse 15 percig, további 15 perc alatt keverje meg 2-3 alkalommal, majd adja a mustoz.

- Az áztatás teljes időtartama soha ne haladja meg a 45 percet.
- A must és az élesztő hőmérséklete közötti különbség ne legyen több 10°C-nál.
- Nagyon lényeges, hogy az élesztőt megfelelő edényben áztassa be.
- Ne használjon mustot a beáztatáshoz.
- Ne adjon ammónium-sókat a beáztató közeghez.

CSOMAGOLÁS: 500 g-os laminált vákuum tasakok.

TÁROLÁS: Tartsa a terméket bontatlan csomagolásban, hűvös, védett helyen.