



SZÁRÍTOTT AKTÍV ÉLESZTŐ BORERJESZTÉSHEZ

# vinoferm

basic BAYANUS

Saccharomyces cerevisiae ssp. bayanus

## ÁLTALÁNOS JELLEMZŐK

A **VINOFORM® basic BAYANUS** törzset olyan borok készítéséhez szelektálták, amelyek esetében az erjedés elakadt, illetve, ahol az újraerjesztés beindítására van szükség a minőségjavítás során, különösen vörösborok esetében. A **VINOFORM® basic BAYANUS** különösen alkalmas, minőségi pezsgők és egyéb száraz fehérborok, chardonnay, szürkebarát, fehér burgundi és Prosecco készítésére.

## TECHNOLÓGIAI JELLEMZŐK

- Rövid inkubációs idő
- Szabályos lefolyású erjedés
- Erjesztési hőmérséklet: 7 – 35°C
- Cukor/alkohol átalakítás: 16,5 g/l cukortartalom 1 tf% alkoholtartalmat eredményez
- Alkohol tolerancia: 18 tf% alkohol
- Jól ellenáll az SO<sub>2</sub>-nek
- Killer faktoral rendelkezik

## MINŐSÉGI JELLEMZŐK

- Alacsony kénvegyület termelés
- Alacsony illószársav-termelés: <0,25g/l
- Csekély habképzés
- A cukrok teljes elfogyasztása
- Alacsony többértékű alkohol termelés

BORÁSZATI  
FELHASZNÁLÁSRA  
KIZÁRÓLAG ÜZEMI  
HASZNÁLATRA  
EK 1493/99



## ADAGOLÁS

20 – 30 g/hl az első erjesztéshez  
30 – 50 g/hl az erjedés elakadásakor  
20 – 40 g/hl pezsgők újraerjesztéséhez

## FELHASZNÁLÁS

Oszlassa el erőteljes keverés nélkül (áztatás) a **VINOFORM® basic BAYANUS** -t megfelelő méretű edényben 1-2%-os cukortartalmú vízben (élesztő / víz arány: 1:10, azaz, minden kg élesztőhöz 10 liter vizet adva), 25 -30 °C-os hőmérsékleten. Pihentesse 15 percig, majd újra keverje el és pihentesse újabb 15 percig, adja a musthoz, lehetőleg kevertetés közben.

FIGYELEM: AMIKOR A **VINOFORM® basic BAYANUS** -SZAL A BEOLTÁST ELVÉGZI, A HŐMÉRSÉKLET-KÜLÖNBSÉG LEHETŐLEG NE HALADJA MEG AZ 5- 7 °C-OT, A TERMIKUS SOKK ELKERÜLÉSE ÉRDEKÉBEN.

Figyelem: A **VINOFORM® basic BAYANUS**-t oszlassa el a vízben, és ne fordítva (a csomóképződés elkerülése érdekében). Ne hagyja a **VINOFORM® basic BAYANUS**-t az áztató lében a szükséges időn túl! (legfeljebb 30 perc)

## TÁROLÁS

Magas szárazanyag tartalma biztosítja a termék nagyon jó eltarthatóságát eredeti csomagolásában, 20°C-nál nem magasabb hőmérsékleten.

Hosszabb időtartamú tárolás esetén legfeljebb 10°C-os hőmérsékletet javasolunk. Szárazanyag tartalom: >94,5%, ez biztosítja a termék jó eltarthatóságát.

A **VINOFORM® basic BAYANUS** nem génekezelt élesztő.

## CSOMAGOLÁS

500 g-os vákuumozott laminált műanyag tasakok 10 kg-os kartonokban.

10kg-os vákuumozott laminált műanyag tasakok 20 kg-os kartonokban.

A fentiekben közölt információk megfelelnek ismereteink és tapasztalataink jelenlegi szintjének. A felhasználó tartsa be a mindenkor érvényes biztonsági és védekezési jogszabályokat. A termék nem rendeltetésszerű felhasználása tilos.



essedielle  
ENOLOGIA & ALIMENTAZIONE

UNI EN ISO 9001/2000

