



Borászati segédanyagok forgalmazása

www.boraszatisegedanyagok.hu



SZÁRÍTOTT AKTÍV ÉLESZTŐ BORERJESZTÉSHEZ

vinoferm

basic CEREVISIAE

Saccharomyces cerevisiae ssp.
cerevisiae

ÁLTALÁNOS JELLEMZŐK

A **VINOFERM® basic CEREVISIAE** törzset friss fogyasztásra és érlelésre szánt borok készítéséhez szelektálták.

A **VINOFERM® basic CEREVISIAE** semleges törzs, mely megtartja a fajtajelleget valamennyi szőlőfajtában.

TECHNOLÓGIAI ÉS MINŐSÉGI JELLEMZŐK

Rövid inkubációs idő
Gyenge szulfitermelés
Szabályos lefolyású erjedés
Alacsony illózsírsav-termelés:
<0,15 g/l (H₂SO₄)
Erjesztési hőmérséklet: 16 – 30°C
Csekély habzás
Cukor/alkohol átalakítás: 17 g/l
cukortartalom
1 tf% alkoholtartalmat
eredményez; a cukrok teljes
kierjesztése
Alkohol tolerancia: 13,3 tf%
alkohol
Alacsony többértékűalkohol-
termelés
Erősen ellenáll az SO₂-nek



ADAGOLÁS

20 – 30 g/hl; a magasabb adagot különösen nagy cukortartalmú szőlők erjesztéséhez ajánljuk.

FELHASZNÁLÁS

Oszlassa el erőteljes keverés nélkül (áztatás) a **VINOFERM® basic CEREVISIAE** -t megfelelő méretű edényben 5%-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: a **VINOFERM® basic CEREVISIAE** -t oszlassa el a vízben és ne fordítva, (a csomósodás elkerülése érdekében); Ne hagyja a **VINOFERM® basic CEREVISIAE** -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 **VINOFERM® basic CEREVISIAE** nem génkezelt élesztő.

C SOMAGOLÁS

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

BORÁSZATI FELHASZNÁLÁSRA
KIZÁRÓLAG ÜZEMI HASZNÁLATRA
EK 1493/99 rendelet

GYÁRTMÁNYLAP

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



essedielle
ENOLOGIA & ALIMENTAZIONE

UNI EN ISO 9001/2000



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

