



Borászati segédanyagok forgalmazása

www.boraszatisegedanyagok.hu



SZÁRÍTOTT AKTÍV ÉLESZTŐ BORERJESZTÉSHEZ

VINOFERM® CHARDONNAY

**Saccharomyces cerevisiae ssp.
bayanus**

ÁLTALÁNOS JELLEMZŐK

A **VINOFERM® CHARDONNAY-t** a Chardonnay és a Pinot fajtacsoporthoz tartozó borok készítéséhez szelektálták, (pl. Szürkebarát) Kiemeli a fenti szőlőfajták tipikus jellemzőit, illat- és ízharmoniját. Alkalmas barrique hordóban végzett erjesztéshez is.

A **VINOFERM® CHARDONNAY** szabályos lefolyású erjedést biztosít, az első erjesztéssel elfogyasztja a cukrokat.

A **VINOFERM® CHARDONNAY** igen ellenálló az alkohollal szemben így ajánlott klasszikus- és tankpezsgők, habzóborok készítéséhez és az erjesztés újraindításához.

TECHNOLÓGIAI ÉS MINŐSÉGI JELLEMZŐK

Rövid inkubációs idő

Gyenge szulfitermelés

Szabályos lefolyású erjedés

Alacsony illószírsav-termelés:
<0,15 g/l (H₂SO₄)

Erjesztési hőmérséklet: 8 – 30°C

Gyenge habzás tartályos erjesztéskor

Cukor/alkohol átalakítás: 16,2 g/l cukortartalom

1 tf% alkoholtartalmat eredményez; a cukrok teljes kiejesztése

Alkohol tolerancia: 16,5 - 17 tf% alkohol

Alacsony többértékűalkohol-termelés

Jól ellenáll az SO₂-nek



ADAGOLÁS

20 – 30 g/hl első erjesztéshez

30 - 50 g/hl megakadt erjesztéskor

20 – 40 g/hl pezsgők újraerjesztéséhez

FELHASZNÁLÁS

Oszlassa el erőteljes keverés nélkül (áztatás) a **VINOFERM® CHARDONNAY** –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® CHARDONNAY** –t oszlassa el a vízben és ne fordítva, (a csomósodás elkerülése érdekében); Ne hagyja a **VINOFERM® CHARDONNAY** –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® CHARDONNAY** nem génkezelt (OGM) élesztő.

CSOMAGOLÁS

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

BORÁSZATI FELHASZNÁLÁSRA
KIZÁRÓLAG ÜZEMI HASZNÁLATRA
EK 1493/99 rendelet

GYÁRTMÁNYLAP

1. verzió 2006. június

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

