



SZÁRÍTOTT AKTÍV ÉLESZTŐ BORERJESZTÉSHEZ

vinoferm

CRIO

**Saccharomyces cerevisiae ssp.
cerevisiae**

ÁLTALÁNOS JELLEMZŐK

A **VINOFORM® CRIO** törzset fiatal és friss, főként fehér és rosé borok készítéséhez szelektálták. Ajánlott a gyümölcsös aromájú telt borok készítéséhez, így javasoljuk fiatalos vörös borokhoz is. Intenzív aroma és gyümölcsös ízvilág jellemzi, mely párosul a kellemes másodlagos aromajegyekkel. Alacsony hőfokon történő erjesztéshez különösen ajánlott.

A **VINOFORM® CRIO** képes a szőlőfajta jellegzetességeit kiemelni. Ezen kívül olyan saját enzimmészlete van, amely az erjedés végén kedvez a sejt autolízisnek, így különösen hasznos, az aroma összetétel stabilitását kedvezően befolyásoló észterek felszabadításánál.

TECHNOLÓGIAI JELLEMZŐK

Rövid inkubációs idő
Szabályos lefolyású erjedés
Erjesztési hőmérséklet: 8 – 34°C
Cukor/alkohol átalakítás: 16,5 g/l
cukortartalom
1 tf% alkoholtartalmat eredményez;
Alkohol tolerancia: 14 tf% alkohol
Jól ellenáll az SO₂-nek

MINŐSÉGI JELLEMZŐK

Gyenge szulfitermelés
Alacsony illózsírsav-termelés: <0,20 g/l
Gyenge habzás
cukrok teljes kiejesztése
Alacsony többértékű
alkohol-termelés
Magas észter termelés



ADAGOLÁS

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

FELHASZNÁLÁS

Oszlassa el erőteljes keverés nélkül (áztatás) a **VINOFORM® CRIO** -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 **VINOFORM® CRIO** -t oszlassa el a vízben és ne fordítva, (a csomósodás elkerülése érdekében); Ne hagyja a **VINOFORM® CRIO** -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® CRIO** nem génezelt 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. július

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

