



SZÁRÍTOTT AKTÍV ÉLESZTŐ BORERJESZTÉSHEZ

# VINOFERM® ROUGE

**Saccharomyces cerevisiae ssp.  
cerevisiae**

## ÁLTALÁNOS JELLEMZŐK

A **VINOFERM® ROUGE** törzset kiváló minőségű, érlelésre, barrikolásra szánt vörösborok készítéséhez szelektálták. A **VINOFERM® ROUGE** különösen alkalmas Cabernet, Merlot, Shiraz, stb. borok készítésére. A **VINOFERM® ROUGE** kierjeszti a hosszú héjon áztatásra alkalmas, húzós csersavakban gazdag szőlőt.

## TECHNOLÓGIAI ÉS MINŐSÉGI JELLEMZŐK

Rövid inkubációs idő  
Gyenge szulfittermelés  
Szabályos lefolyású erjedés  
Alacsony illózsírsav-termelés: <0,20 g/l (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)  
Erjesztési hőmérséklet: 17 – 30°C  
Csekély habzás  
Cukor/alkohol átalakítás: 16,5 g/l cukortartalom  
1 ff% alkoholtartalmat eredményez;  
A cukrok teljes kierjesztése  
Alkohol tolerancia: 15-16 ff% alkohol  
Alacsony többértékű alkohol-termelés  
Erősen ellenáll az SO<sub>2</sub>-nek



## ADAGOLÁS

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

## FELHASZNÁLÁS

Oszlassa el erőteljes keverés nélkül (áztatás) a **VINOFERM® ROUGE** -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® ROUGE** -t oszlassa el a vízben és ne fordítva, (a csomósodás elkerülése érdekében); Ne hagyja a **VINOFERM® ROUGE** -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® ROUGE** nem génkezelt 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

