



SZÁRÍTOTT AKTÍV ÉLESZTŐ BORERJESZTÉSHEZ

vinoferm

VARIETY FLAVOR

**Saccharomyces cerevisiae ssp.
cerevisiae**

ÁLTALÁNOS JELLEMZŐK

A **VINOFORM® VARIETY FLAVOR** törzset fiatal és friss, főként fehérborok készítéséhez szelektálták. Ajánlott az úgynevezett „őshonos”, ill. speciálisan hazai fajtákból készített borokhoz is. Kiemeli a szőlő elsődleges aroma komponenseit, miközben virágos illatot, trópusi és nyári gyümölcs aromákat termel.

A **VINOFORM® VARIETY FLAVOR** képes a szőlőfajta jellegzetességeit kiemelni. Ezen kívül olyan saját enzimek készlete van, amely az erjesztendő must aroma- prekurzorait felszabadítja. Rizling típusú és illatos borokhoz ajánljuk.

TECHNOLÓGIAI ÉS MINŐSÉGI JELLEMZŐK

- Rövid inkubációs idő
- Gyenge szulfitermelés
- Szabályos lefolyású erjedés
- Alacsony illózsírsav-termelés: <0,15 g/l H₂SO₄)
- Erjesztési hőmérséklet: 12 – 34°C
- Gyenge habzás
- Cukor/alkohol átalakítás: 16,5 g/l cukortartalom
- 1 tf% alkoholtartalmat eredményez; a cukrok teljes kieresztése
- Alkohol tolerancia: 14,5 - 15 tf% alkohol
- Alacsony többértékűalkohol-termelés
- Jól ellenáll az SO₂-nek
- Az átlagos glicerinn szintézis
- magas: 7 - 9 g/L**



ADAGOLÁS

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

FELHASZNÁLÁS

Oszlassa el erőteljes keverés nélkül (áztatás) a **VINOFORM® VARIETY FLAVOR** –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® VARIETY FLAVOR** –t oszlassa el a vízben és ne fordítva, (a csomósodás elkerülése érdekében); Ne hagyja a **VINOFORM® VARIETY FLAVOR**-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® VARIETY FLAVOR** nem genkezelt 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

