



GN

A fajtára jellemző aromák kiemelésére



ALKALMAZÁSI TERÜLETEI

A GN törzset azon tulajdonsága alapján szelektálták, hogy képes a még megkötött állapotú elsődleges aromák (pl. terpének és norizoprének) „felszabadítására”, ezzel fokozza az egyes szőlőfajtákra jellemző aromák érzékelését.

A fajtajelleg kiemelése abban is megnyilvánul, hogy az utóíz tartósabb lesz, így kiegyensúlyozottabb lesz a borokban az íz és az illat összhatása. Ez az élesztő egyaránt alkalmas tehát fehér-, rozé-, valamint friss és egyéb vörösborok készítésére, különösen, ahol nagyon fontos a fajtára jellemző aromák hangsúlyozása: Muskotály (rózsa illat/zamat), Fűszeres tramini (rózsa és hárs), Rajnai rizling (fehér virágok, őszibarack, kajszi), Prosecco (alma és édesgyökér), Malvázia, Lambrusco (ibolya), stb.

A GN-ben megtalálható a killer faktor, így könnyen felülkerekedik a vad élesztőflórán.

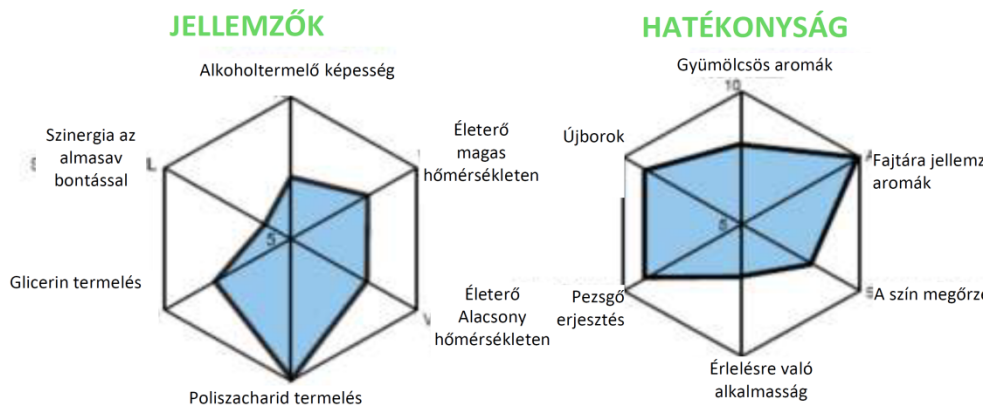
Ezen kívül igen jól tűri a kéndioxidot, nehéz körülmények között tehát más törzseknél gyorsabban képes elindítani az erjedést.

MIKROBIOLÓGIAI TULAJDONSÁGAI

- *Saccharomyces cerevisiae*
- Killer-faktor: tartalmaz
- Erjesztési körülmények: T>14°C
- Alkoholtermelő képesség: 14 tf%
- Erjedési kinetika: az erjedés jól indul még magas kéndioxid tartalom mellett is.
- Tápanyag-igény: nem igényel jelentős nitrogén-tápanyagellátást.
- Alacsony acetaldehid, illózsírsav- és szulfid termelés

BORÁSZATI JELLEMZŐI

- Aroma jellemzők: kiemeli a fajtajelleges aromákat
- Ízbeli tulajdonságok: intenzív és tartós aromák, az íz és az illat jó egyensúlya
- Technológiák: első erjesztés, pezsgő erjesztés, szénsavas macerálással nyert mustok erjesztése
- Ezekhez a fajtákhoz ajánlott: Chardonnay, Muskotály, Fűszeres tramini, Rajnai rizling, Szürkebarát, Sauvignon Blanc, Malvázia, Prosecco, Lambrusco, stb.



FELHASZNÁLÁSI TANÁCSOK

ADAGOLÁS: Vörös-, fehér és rozébor erjesztés: 20 – 30 g/hl

Pezsgő erjesztés: 20 – 40 g/hl

ELŐKÉSZÍTÉS: az élesztő súly tízszeresének megfelelő mennyiségű, 25 - 30°C-os vízbe áztassa be. Pihentesse 15 percig, további 15 perc alatt keverje meg 2-3 alkalommal, majd adja a mustoz.

- Az áztatás teljes időtartama soha ne haladja meg a 45 percet.
- A must és az élesztő hőmérséklete közötti különbség ne legyen több 10°C-nál.
- Nagyon lényeges, hogy az élesztőt megfelelő edényben áztassa be.
- Ne használjon mustot a beáztatáshoz.
- Ne adjon ammónium-sókat a beáztató közeghez.

CSOMAGOLÁS: 500 g-os laminált vákuum tasakok.

TÁROLÁS: Tartsa a terméket bontatlan csomagolásban, hűvös, védett helyen.