



MS-08

erőteljes vörösborokhoz



MIKROBIOLÓGIAI TULAJDONSÁGAI

- *Saccharomyces cerevisiae*
- Killer-faktor: tartalmaz
- Erjesztési körülmények: $T > 14^{\circ}\text{C}$
- Alkoholtermelő képesség: 15,5 tf%
- Erjedési kinetika: az erjedés jól indul és szabályosan megy végbe.
- Tápanyag-igény: ügyelni kell a nitrogén-tápanyagellátásra, főleg magas cukorfok esetén.
- Alacsony acetaldehid, illózsírsav- és szulfid termelés

ALKALMAZÁSI TERÜLETEI

Jó extrakt tartalmú vörösborok készítéséhez szelektált élesztő.

Az MS-08 különösen jó alkohol-tűrőképességű (15,5 tf%), alkalmazkodik a különféle erjesztési feltételekhez, például a magas hőmérséklethez, és jól kiemeli a fajtajelleget.

Az erjesztési feltételektől függően kissé bontja az almasavat, ez a jellemzője kedvez az almasav bontás gyorsabb elindításának, ahol az kívánatos.

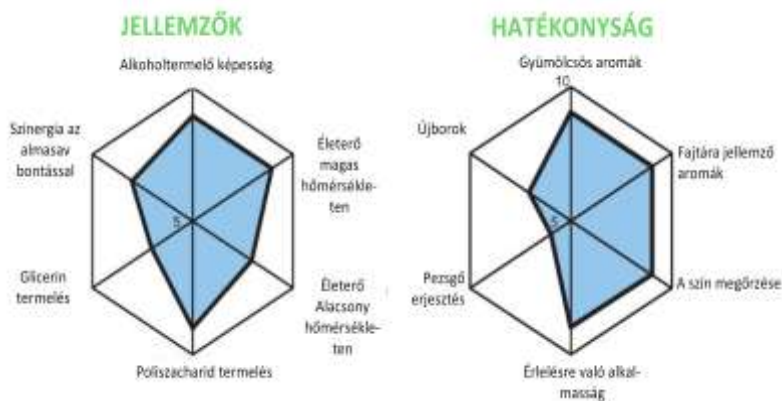
Az MS-08-al készített borok kellemesen lágyak, ugyanakkor gazdag íz összetételűek.

Az MS-08 ajánlott a Sangiovese, Montepulciano, Merlot, Cabernet, Kékfrankos, és általában a jól tárolható vörösborok készítéséhez.

A jobb erjesztési és minőségi eredmény érdekében ajánlatos az élesztők megfelelő nitrogén-ellátásáról gondoskodni az erjedés kezdetétől.

BORÁSZATI JELLEMZŐI

- Aroma jellemzők: összetett, gazdag aroma
- Ízbeli tulajdonságok: tartalmas, de megfelelően lágy borok
- Technológiák: vörösbor cefre első erjesztése, akár hosszú héjon áztatással is.
- Ezekhez a fajtákhoz ajánlott: Sangiovese, Montepulciano, Merlot, Cabernet, Kékfrankos, stb.



FELHASZNÁLÁSI TANÁCSOK

ADAGOLÁS: Vörös- és rozébor erjesztés: 20 – 30 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.