



# Wine

## ROSÉ

### Általános jellemzők

A rosé *Saccharomyces cerevisiae* élesztő, melyet rosé borok készítéséhez ajánlunk. Kifejezetten hajlamos az erjedési aromák képzésére, így kiemeli a rosé borokra jellemző gyümölcsös bukét. Az alacsony hőmérséklettel és a killer faktorra szembeni rendkívüli ellenálló képessége, mely alacsony tápanyag-igénnyel párosul, igen biztonságosan erjeszt. Az erjedés egyenletes ütemű és szabályos lefolyású még erősen tisztított mustok esetén is. A Rosé rendkívül életerős élesztő, ajánljuk az optimális eredmény elérése érdekében irányított hőmérsékletű erjesztés esetén.

### Technológiai jellemzők

- POF gén: (-)
- Inkubációs fázis: rövid
- Erjesztési hőmérséklet: 14 - 16 ° C
- Alkohol tolerancia: 15,5 tf%
- Killer faktor: pozitív
- Glicerín termelés: kb. 7 g/l
- Alacsony nitrogén igény

### Alkalmazás és felhasználás

1. Keverje langyos vízbe (30 – 35°C) 1:10 arányban és várjon 15 percet, óvatosan kevertetve.
2. Adjon hozzá a vizes szuszpenzió kb. 1/3-ának megfelelő mustot, óvatosan kevertesse, és várjon tizenöt percet
3. Oltsa be a teljes must mennyiséget, ügyelve arra, hogy a must és az élesztő szuszpenzió hőmérséklete közötti különbség ne legyen 10°C-nál nagyobb. Adagolás: 20 – 30 g/hl, az alkalmazástól és a borász megítélésétől függően.

### Csomagolás és tárolás

0,5 kg-os vákuum tasakok. A terméket tárolja száraz, hűvös helyen, lehetőleg 10°C körüli hőmérsékleten.