



SZÁRÍTOTT AKTÍV ÉLESZTŐ BORERJESZTÉSHEZ

vinoferm

basic CEREVISIAE

Saccharomyces cerevisiae ssp.
cerevisiae



ÁLTALÁNOS JELLEMZŐK

A **VINOFORM® basic CEREVISIAE** törzset friss fogyasztásra és érlelésre szánt borok készítéséhez szelektálták.

A **VINOFORM® basic CEREVISIAE** semleges törzs, mely megtartja a fajtajelleget valamennyi szőlőfajtában.

TECHNOLÓGIAI ÉS MINŐSÉGI JELLEMZŐK

Rövid inkubációs idő

Gyenge szulfitermelés

Szabályos lefolyású erjedés

Alacsony illózsírsav-termelés:
<0,15 g/l (H₂SO₄)

Erjesztési hőmérséklet: 16 – 30°C

Csekély habzás

Cukor/alkohol átalakítás: 17 g/l
cukortartalom

1 tf% alkoholtartalmat
eredményez; a cukrok teljes
kierjesztése

Alkohol tolerancia: 13,3 tf%
alkohol

Alacsony többértékűalkohol-
termelés

Erősen ellenáll az SO₂-nek



ADAGOLÁS

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

FELHASZNÁLÁS

Oszlassa el erőteljes keverés nélkül (áztatás) a **VINOFORM® basic CEREVISIAE** –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® basic CEREVISIAE** –t oszlassa el a vízben és ne fordítva, (a csomósodás elkerülése érdekében); Ne hagyja a **VINOFORM® basic CEREVISIAE** –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® basic CEREVISIAE** 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

A fentiekben közölt információk megfelelnek ismereteink és tapasztalataink jelenlegi szintjének. A felhasználó tartsa be a mindenkor érvényes biztonsági és védekezési jogszabályokat. A termék nem rendeltetésszerű felhasználása tilos.



essedielle
ENOLOGIA & ALIMENTAZIONE

UNI EN ISO 9001/2000

