
Vinoferm Crio

Általános jellemzők

A Vinoferm Crio hibrid élesztő törzs, melyet friss fogyasztású, főként fehér- és rozé borok készítésére szelektáltak. Ajánlott a gyümölcsös aromájú telt borok készítéséhez, így javasoljuk fiatalos vörös borokhoz is. Intenzív aroma és gyümölcsös ízvilág jellemzi, mely párosul a kellemes másodlagos aromajegyekkel. Alacsony hőfokon történő erjesztéshez különösen ajánlott.

A Vinoferm Crio saját enzimekészlete az erjedés végén segíti az élesztősejtek autólízisét, ezáltal a bor aromájának stabilitását javító, összetételét gazdagító vegyületek szabadulnak fel.

Technológiai jellemzők

- Rövid inkubációs idő
- Szabályos lefolyású erjedés, még igen alacsony hőmérsékleten is
- Erjedési hőmérséklet 11-15 °C (javasoljuk a szabályozott hőmérsékletű erjesztést)
- Alkoholtűrés: 16 tf%;
- Jó SO₂ tűrés;
- Killer faktor pozitív (K2)

A glicerín termelés kb. 6 g/l.

Minőségi jellemzők:

- alacsony kénhidrogén- és egyén kénvegyület termelés
- Alacsony illózsírsav-termelés;
- gyenge habzás
- a cukrok szárazra erjesztése
- erős észtertermelés

Felhasználás

A szokásos módon áztassa be. Adagolás 20 - 40 g/hl az alkalmazás típusa és a borász megítélése szerint.

Csomagolás és tárolás

0,5 kg-os vákuum csomagolás;

Nagy szárazanyag tartalma miatt jól tárolható eredeti csomagolásában, 20°C alatti hőmérsékleten.