



SZÁRÍTOTT AKTÍV ÉLESZTŐ BORERJESZTÉSHEZ

**vinoferm****VARIETY FLAVOR****Saccharomyces cerevisiae ssp.  
cerevisiae****ÁLTALÁNOS JELLEMZŐK**

A **VINOFORM® VARIETY FLAVOR** törzset fiatal és friss, főként fehérborok készítéséhez szelektálták. Ajánlott az úgynevezett „őshonos”, ill. speciálisan hazai fajtákból készített borokhoz is. Kiemeli a szőlő elsődleges aroma komponenseit, miközben virágos illatot, trópusi és nyári gyümölcs aromákat termel.

A **VINOFORM® VARIETY FLAVOR** képes a szőlőfajta jellegzetességeit kiemelni. Ezen kívül olyan saját enzimmérszete van, amely az erjesztendő must aroma- prekursorait felszabadítja. Rizling típusú és illatos borokhoz ajánljuk.

**TECHNOLÓGIAI ÉS MINŐSÉGI JELLEMZŐK**

- Rövid inkubációs idő
- Gyenge szulfitermelés
- Szabályos lefolyású erjedés
- Alacsony illózsírsav-termelés: <0,15 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)
- Erjesztési hőmérséklet: 12 – 34°C
- Gyenge habzás
- Cukor/alkohol átalakítás: 16,5 g/l cukortartalom
- 1 ff% alkoholtartalmat eredményez; a cukrok teljes kierjesztése
- Alkohol tolerancia: 14,5 - 15 ff% alkohol
- Alacsony többértékűalkohol-termelés
- Jól ellenáll az SO<sub>2</sub>-nek
- Az átlagos glicerín szintézis **magas: 7 - 9 g/L**

**ADAGOLÁS**

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

**FELHASZNÁLÁS**

Oszlassa el erőteljes keverés nélkül (áztatás) a **VINOFORM® VARIETY FLAVOR** –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® VARIETY FLAVOR** –t oszlassa el a vízben és ne fordítva, (a csomósodás elkerülése érdekében); Ne hagyja a **VINOFORM® VARIETY FLAVOR**-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® VARIETY FLAVOR** nem genkezelt élesztő.

**CSOMAGOLÁS**

500 g-os vákuumozott laminált műanyag tasakok 10 kg-os kartonokban.

BORÁSZATI FELHASZNÁLÁSRA  
KIZÁRÓLAG ÜZEMI HASZNÁLATRA  
EK 1493/99 rendelet

**GYÁRTMÁNYLAP**

1. verzió 2006. július

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

**essedielle**  
ENOLOGIA & ALIMENTAZIONE

UNI EN ISO 9001/2000

