

Prémium erjesztési csomag Prémium erjesztési csomag 500 liter fehérborhoz

Kiváló minőségű kezelőanyagokból és fájlesztőből állítottuk össze egységcsomagunkat, kifejezetten kistermelők számára, mely kisebb mennyiségű szőlő feldolgozása esetén is lehetővé teszi finom, zamatos borok készítését, ha jó minőségű az alapanyag, és követik a csomaghoz adott használati utasítást.

Fontos az eszközök és edények tisztasága a megfelelő eredmény érdekében.

A csomag tartalma (összsúly: 1454 g):

140 g **Aromatan** (antioxidáns), 14 g **Essezym flavor** (aroma feltáró enzim), 500 g **Bento Zero** bentonit, 100 g **Fervens GN** fájlesztő, 100 g **Vinovit** tápsó, 100 g **Dry Mix** szerves élesztő tápanyag 500 g **Lactocel** erjesztési szabályozó anyag

Egységcsomagjainkhoz opcionálisan másfajta élesztőt is választhatnak, melyben segítséget nyújthat az **Élesztő kiválasztási segédlet**.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS:

A ledarált szőlőre vagy bogyzózt szőlőre (törkölyös cefre) rátesszük az:

Aromatant, *melyet* kevés vízben fel kell oldani. A kevés víz, 10-szeres mennyiségű vizet jelent, minden anyag esetében, vagy mustot. 10-15 perc elteltével, mikor már az Aromatan kifejtette hatását, a „szaga” elment, belekeverjük a törkölyös cefrébe az Essezym flavort. Szintén kevés vízben vagy mustban feloldva. Ekkor a tartályt, edényt letakarjuk, a levegőtől védve már a törkölyös cefrét és hagyjuk az enzimet hagyni 2-3 órán keresztül.

Miután az enzim kifejtette a hatását, következik a léelválasztás, préselés.

A préselésbe kerül a Bento Zero, melyet célszerű előre elkeverni 10- 15-szeres mennyiségű vízben a jobb hatásfok kedvéért. Az ülepedés néhány óra alatt végbemegy. Maximum 24 órán keresztül ülepitünk. Közben az edény, tartály letakarva, levegő rész kizárva, hogy oxidáció ne léphessen fel.

Ülepedés után le kell fejteni a tisztított mustot a bentonitos üledékről, bele kell helyezni olyan tartályba ahol már az erjesztés mehet végbe és be kell oltani a fájlesztővel:

Fervens GN (*fájlesztő*). Az élesztőt beoltás előtt, 15 perccel csak enyhén langyos (kb. 28°C) vízben kell áztatni, majd mustot hozzáadva még 15 percig áztatni, majd bele kell keverni a mustba.

A beoltáskor ügyelni kell rá, hogy legfeljebb 5°C-os legyen a hőmérséklet különbség.

A beoltással egy időben adja a musthoz:

Dry Mix komplex *élesztő tápsót* kevés vízben 20 g/hl feloldva a jobb keveredés érdekében. Lactocel *derítő hatású erjedési szabályozót*, kevés langyos vízben 100 g/hl elkeverve.

Az edényben maradjon hely a kihabzás esetére.

3-4 nap múlva a zajos erjedéskor:

Vinovit *tápsót*, két adagra elosztva adja hozzá, 2-3 nap különbséggel, összesen 20 g/hl

Kérdés, probléma esetén hívja a címkén megadott telefonszámokat.