

FERVENS

Evoke

Magas alkohol tartalmú, harmonikus és gyümölcsös vörösborok

ALKALMAZÁSI TERÜLET

Az Evoke különösen alkalmas a testesség és ízérzet kellemes egyensúlyát mutató prémium vörösborok előállítására. Előtérbe helyezi a fajtajelleges aromapotenciált, és finom bogyós jegyekkel (vörös és fekete) gazdagítja az illatot.

Kiváló a poliszacharid-felszabadító képessége az alkoholos erjedés során, ami hozzájárul az ízérzet kiemeléséhez és a színtabilitás fokozásához.

Az Evoke használatával friss, intenzív és kiegyensúlyozott borok készíthetők, hosszú utóízzel.

A modern borászatban, amelyet magas alkoholtartalom lehetősége és magas hőmérséklet jellemez, az Evoke a teljes kiejáratás elérésének eszköze erjedési hibák (H₂S és illósav) nélkül. Alacsony tápanyagigényű, de a komplex élesztő tápanyagok intenzívebb aromák és gazdagabb illat kialakulását teszik lehetővé. A tejsavbaktériumokkal való kölcsönhatás pozitív, de nem jár almasavbontó hatással.

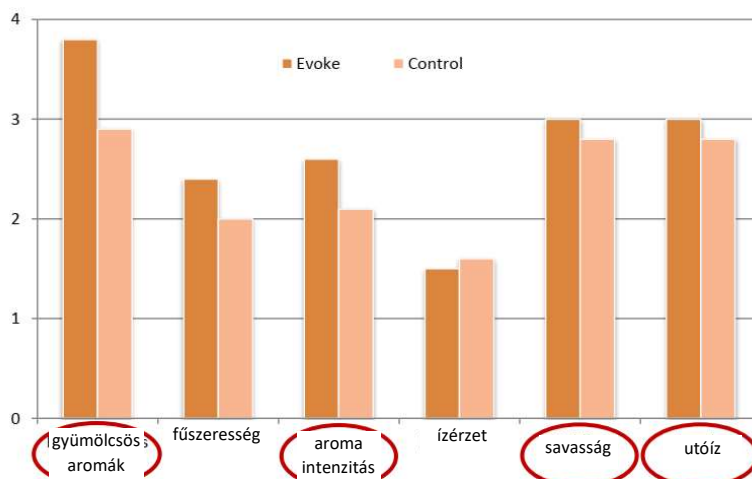
MIKROBIOLÓGIAI TULAJDONSÁGOK

Saccharomyces cerevisiae.

- Killer faktor: jelen van.
- Erjesztési körülmények: 15 °C - 31 °C.
- Alkoholtűrés: 17 tf%
- Erjedési kinetika: szabályos.
- Tápanyagszükséglet: alacsony.
- Illósav- és kénhidrogén-termelés: alacsony.

BORÁSZATI TULAJDONSÁGOK

- Aromajegyek: intenzív és komplex bogyós jegyek.
- Ízjegyek: kiegyensúlyozott és hosszú íz.
- Technológiák: vörös szőlő első erjesztése, akár nagyon magas alkoholtartalommal is. Amarone stílusú borkészítés. (a leszűretelt szőlő szikkasztása, lassú, téli erjesztéssel)
- Szőlőfajták: Cabernet franc, Shiraz, Merlot, fajták.



Fervens Evoke élesztővel erjesztett Shiraz bor (Dél-Franciaország) érzékszervi jellemzése

ADAGOLÁS

Örösbor erjesztés: 20-30 g/hl.

CSOMAGOLÁS

500 g-os vákuumcsomagolás.

TÁROLÁS

A terméket bontatlan csomagolásban, hűvös helyen tárolja.

ELŐKÉSZÍTÉS

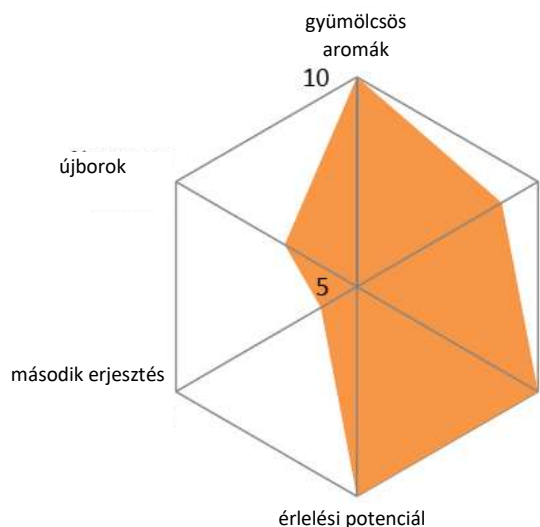
Áztassa be tiszta vízbe 1:10 arányban, 37 °C-on. Hagyja állni 15 percig, a következő 15 percben 2-3 -szor keverje meg, mielőtt hozzáadná a mustot.

A teljes áztatási idő nem haladhatja meg a 45 percet. A must és a rehidratált élesztő közötti hőmérséklet-különbség nem haladhatja meg a 10 °C-ot. A wynTube Prepara használata az előkészítés során javítja az élesztő tulajdonságainak kifejeződését.

Ne használjon ammóniasókat az áztató közegben.

A must használata az áztatáshoz nem ajánlott.

JELLEMZŐK



HATÉKONYSÁG

