

FERVENS

Go-Fruit

Aroma és frissesség fehérborokhoz

ALKALMAZÁSI TERÜLETEK

Egy élesztő, amely ötvözi az erjedési aromák, főként észterek fokozott termelését az alacsony acetaldehyd- és kénhidrogén-termeléssel.

A Go-Fruit jól alkalmazkodik a technológiai igényekhez, gyors az erjedési kinetikája, rövid a késleltetési fázis, ami hasznos a kevésbé egészséges szőlőből származó mustok esetén.

A kiejert borokat elegáns fehérvirág- és világos gyümölcs aromák jellemzik; jó savtartalom érzékelhető a szájpadráson, ami friss ízt kölcsönöz.

A legjobb aroma kifejeződés érdekében célszerű wynTube Fructal-lal kezdeni a szerves élesztő tápanyagok adagolását, majd komplex tápanyagokkal folytatni (pl. wynTube Full).

Az alacsony acetaldehyd- és kénhidrogéntermelés miatt a Go-Fruit alkalmassá válik a csökkentett kén tartalmú, vagy szulfít nélküli borerjesztéshez.

MIKROBIOLÓGIAI TULAJDONSÁGOK

Saccharomyces cerevisiae.

- Killer faktor: semleges.
- Erjesztési hőmérséklet: >14°C.
- Alkoholtartalom: akár 14,5 tf %.
- Erjedési kinetika: rövid késleltetési fázis és szabályos lefolyás.
- Tápanyagszükséglet: közepesen magas.

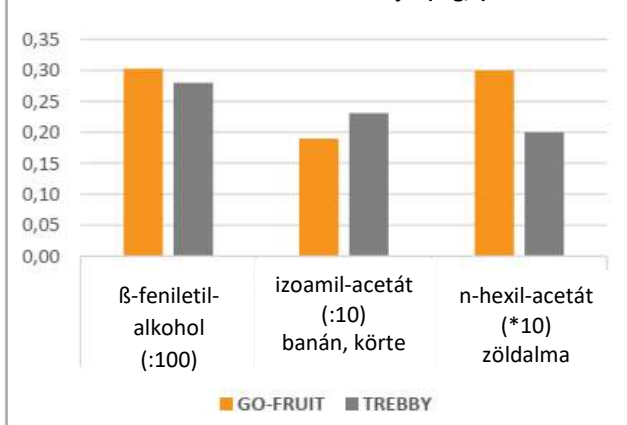
A hatékony tápanyagellátás elősegíti az aromaképződést.

- Alacsony illósavtermelés.
- Alacsony acetaldehyd- és kénhidrogén-termelés.

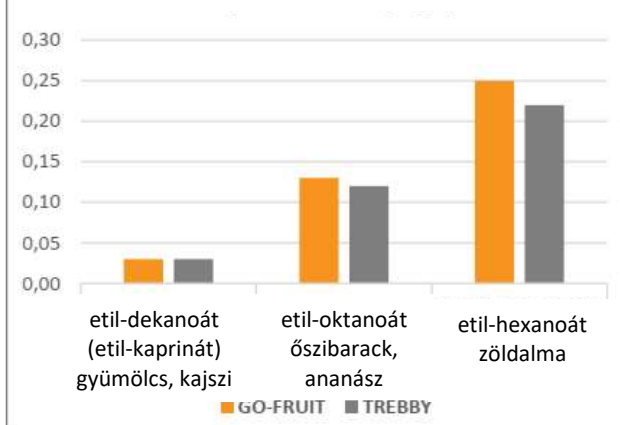
BORÁSZATI TULAJDONSÁGOK

- Aroma jellemzők: erjedési aromák magas termelése.
- Ízjellemzők: gyümölcsös aromák és érzékszervi frissesség.
- Technológiák: fehér- és rozéborok első erjesztése.
- Ajánlott szőlőfajták: Olaszrizling, Generosa, Zöldvelteleni, és nem illatos fehér szőlőfajták.

Többszertékű alkoholok acetátjai (mg/l)



Zsírsav-észterek (mg/l)



ADAGOLÁS

20-30 g/hl.

CSOMAGOLÁS

500 g-os vákuumozott tasak.
10 kg-os vákuumozott zsák.

TÁROLÁS

A terméket bontatlan csomagolásban,
hűvös helyen tárolja.

ELŐKÉSZÍTÉS

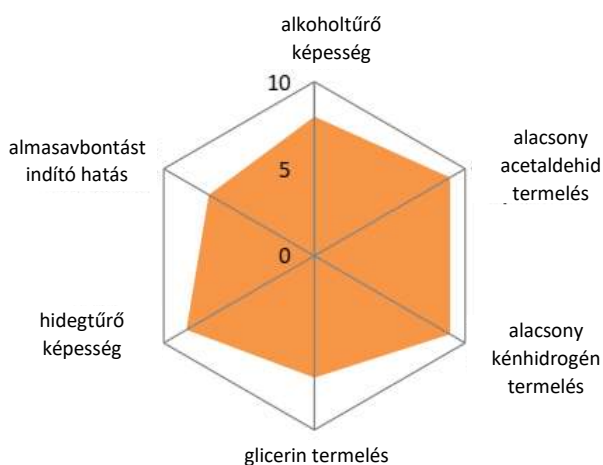
Áztassa be tiszta vízbe 1:10 arányban, 37 °C-on. Hagyja állni 15 percig, a következő 15 percben 2-3 -szor keverje meg, mielőtt hozzáadná a mustot.

A teljes áztatási idő nem haladhatja meg a 45 percet. A must és a rehidratált élesztő közötti hőmérsékletkülönbség 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

