

iYeast®
originalsecondgenerationprocess

ANDES

 LEÍRÁS

Szelektált, szárított fajlesztő: *Saccharomyces cerevisiae*. GMO mentes. Kiváló minőségű vörösborok készítésére szelektálták. A kiváló fajtaaromák kifejezése felerősíti az olyan erdei bogyókra emlékeztető jegyeket, mint az áfonya, ribizli és szeder. Glicerint termelő és mannoproteinek felszabadító képessége lehetővé teszi kiváló minőségű borok előállítását, kivételes selymesség, jó szerkezet és egyensúly jellemzi.

Erőteljes, nagy erjedési dinamikájú élesztő, lehetővé teszi a hőmérséklet szabályozás nélküli biztonságos erjesztést. Különösen Cabernet Sauvignon, Syrah és Merlot borok előállításához használják. Kiváló eredményeket értek el a Carmènère, Malbec, Zinfandel és Primitivo fajtáknál.



AZ ÉLESZTŐ TULAJDONSÁGAI

- **Killer hatás**, túlsúlyban a spontán mikroflórával szemben
- Alkohol tolerancia 17 %
- Gyors erjedés
- Jellemzően széles hőmérséklet-tartományban erjeszt: 14-32°C között.
- Alacsony illótermelés
- A szulfitek és kénvegyületek minimális termelése
- Csökkent acetaldehid és piroszőlősav termelés
- Minimális habképzés
- Komoly ellenállás az erjedést gátló tényezőkkel szemben



ADAGOLÁS ÉS ALKALMAZÁS

Az ajánlott adagok a felhasználás módjától, a szőlő egészségi állapotától és a borász szempontjaitól függően változhatnak.

- Borkészítés vörösborokban: 20-30 g/hl

Rehidratálja az élesztőt 10x-es mennyiségű vízben, 35 és 40°C közötti hőmérsékleten. 2-3-szor keverjük fel, hogy homogén szuszpenziót kapjunk kb. 15 percig. Adagoljunk ACTIVE POWER-t 10-15 g/hl, hogy tökéletes sejtreprodukciót érjünk el kiváló érzékszervi eredményekkel.

Termékmertetőink és az azokban található használati utasítások a legjobb tudásunk szerint készültek. Az adatokat legújabb tapasztalataink alapján közöltük. Mivel a kezelt italokról nem állnak adatok rendelkezésre - ugyanakkor ezen italok természetes eredetüknél fogva különbözőek -, ezért kezelési ajánlásaink nem lehetnek kötelező érvényűek. Az ismertetések megfelelnek a magyar bortörvény és az EU előírásainak. Egyebekben általános eladási feltételeink az irányadók.



ELEMZÉS

- Non-saccharomyces: CFU/g <500
- Tejsavbaktérium: CFU/g <500
- Penészgomba: CFU/g <50
- Ecetsavbaktérium: CFU <50
- Coliform: CFU/g <50
- E. coli/g: nincs jelen
- Staphylococcus UFC/g: nincs jelen
- Salmonella/25g: nincs jelen

CSOMAGOLÁS
ÉS TÁROLÁS

0,5 kg-os
vákuumsomagolásban.
TÁROLJA SZÁRAZ ÉS HÚVÓS
HELYEN. A termék megfelel a
CODEX OENOLOGIQUE
INTERNATIONAL szabványoknak.

Rev. 3 – 04.2023

Kerttrade Italtechnológia Kft.

2336 Dunavarsány,

Neumann János utca 26.

Adószám: 12045077-2-13

Cégjegyzékszám: 13 09 221379

+36 24 534 080

+36 70 391 5698

borkezeles@kerttrade.hu

Erste Bank Hungary Zrt.

HUF 11600006-00000000-73699534

EUR HU75 11600006-00000000-73699565

Swift code: GIBA HUHB

www.borkezeles.hu

www.boraszatilabor.hu

www.flextank.hu

www.buchervaslin.hu

www.kerttrade.hu