



CY 3079 (Bourgoblanc) (YSEO)

SACCHAROMYCES CEREVISIAE/CEREVISIAE
Chardonnay, Pinot blanc és Pinot gris erjesztéséhez
A fehérburgundi klasszikus élesztője

Az élesztőtörzset a franciaországi Bourgogne-ban izolálták és szelektálták az ottani borászati kutatóintézet (BIVB) munkatársai a kiváló évjáratokban szüretelt Chardonnay szőlőkről. Elsősorban ennek készítésére alkalmas kiválóan, de minden burgundiai szőlőfajtából való fehérbor nagyszerűen erjeszthető vele.

A termék tulajdonságai

- Killer faktoral nem rendelkezik, de nem is érzékeny a K2 killer toxinra
- Széles hőmérsékleti tartományokban alkalmazható, 13-32 °C-ig
- Erjedést megelőző (LAG) szakasz rövid
- Implantáció (a törzs dominánssá válása az egyéb élesztők fölött): normál körülmények között 80 %
- Alkoholtűrő képessége igen jó
- Igen jó alkohol-kihozatal (15-16 g cukorból 1 tf% alkohol)
- Kevés illósavat és kén-hidrogént termel
- Tápanyagigénye magas

Érzékszervi tulajdonságok

- A törzs egyenletes és átlagos erjesztési képességű, jól tűri a hideget 13°C is.
- Az erjedés végén lelassul, ezzel jó körülményeket biztosítva az autolízisnek, mely hozzásegít a bor kerektségéhez.
- Tápanyagigénye viszonylag nagy, előnyös már rehidratációhoz tápanyagot adagolni, és az erjedés során is egyenletes tápanyag ellátás javasolt. Ez esetben 15 % alkoholig erjeszt, és kevés illósavat és szulfidot termel.
- A törzs különösen alkalmas Chardonnay borok készítésére, barrique hordóban erjesztett, sur lie érlelésű borokhoz, de chablis-típusú (koracéltank) erjesztésekre is felhasználható. A törzs rendkívül fontos tulajdonsága, hogy megőrzi, sőt kihangsúlyozza a fajtajelleget és rendkívül hosszú, telt, kerek zamatú bort ad, a friss vaj, mandula, méz, fehér virágok és ananász aromáival kiegészülve.

Alkalmazástechnológia és adagolás

Ahhoz, hogy az élesztőtörzs leghatékonyabban el tudja nyomni a vadélesztőket, célszerű a direkt beoltás, amihez a szárított élesztő tízszeres mennyiségének megfelelő meleg vízben (37-40 °C) rehidratáljuk a szükséges adagot, 15 percig állni hagyjuk, majd erős összekeverés után közvetlenül a musthoz öntjük. (Fontos: az előírt időnél tovább ne hagyjuk rehidratálódni az élesztőt!)

Adagolás:

Fehérborhoz: 15-30 g/hl, a hőmérséklettől és érettségi állapottól, valamint a musttisztítás fokától függően.

Termékismertetőink 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 német bortörvény és az EU előírásainak. Egyebekben általános eladási feltételeink az irányadók. 2021.08.26.