

LALVIN® DV10®

EREDET ÉS ALKALMAZÁS

Tiszta és neutrális élesztő elsődleges vagy másodlagos erjesztéshez. Képes stresszes körülmények között is jól teljesíteni. Elegáns ígásló fehér-, rozé- és vörösborok készítéséhez.

Gyümölcsbor és cider készítéshez is ajánlott.

A **Lalvin DV10®**-et a franciaországi Epernay-ben szelektálták. A DV10 élesztőt az epernai CIVC Pôle Technique et Environnement mikrobiológiai laboratóriuma validálta és ajánlotta.

A **Lalvin DV10®** erős erjedési kinetikával rendelkezik széles hőmérséklet-tartományban és nitrogénszinteken. Stresszes körülmények között, mint az alacsony pH (2,8-2,9), is hírhedten jól erjeszt. A legjobb választás magas összes SO₂ tartalom esetén. Ez az élesztő neutrális, robusztus és megbízható. Tiszta erjesztőne számít, amely tiszteletben tartja a fajtakaraktart és elkerüli a többi ígásló által tapasztalható keserű ízérzetet.

Pezsgőalapbor készítésére, általános borkészítésre és másodlagos erjesztésre ajánljuk.



MIKROBIÁLIS ÉS BORÁSZATI TULAJDONSÁGOK

- Fehér-, rozé- és vörösbor készítéséhez ajánlott. Másodlagos erjesztésre kifejezetten ajánlott.
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*
- Erjesztési hőmérséklet tartomány: 10-35°C A másodlagos erjesztés 10-14°C-on sikeres.
- Rövid LAG fázis és magas erjedési intenzitás.
- Alacsony relatív nitrogénigény (ellenőrzött laboratóriumi körülmények között).
- Alacsony H₂S termelés alacsony YAN körülmények között.
- *Alkohol tolerancia 18% v/v *erjedési körülményektől függően.*
- Magas relatív SO₂-termelési potenciál.
- Kompetitív faktor aktív.
- Alacsony habképző tulajdonság.



HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Adagolás:

- 25 g/hL aktív szárított élesztő (ez körülbelül 5 x 10⁶ életképes sejt/ml kezdeti sejtpopulációt biztosít)
- 30 g/hL Fortiferm™
- Nitrogénforrás a Fermaid™ termékcsaládból

Eljárás 1000 liter erjesztéséhez

- 1) Adjon hozzá 300 g Fortiferm™-t 6 l 40-43°C-os tiszta, klórmentes vízhez. Addig keverjük, amíg homogén, csomómentes szuszpenziót nem kapunk.
- 2) Ha ennek a szuszpenzióknak a hőmérséklete 35-40°C között van, szórjon rá lassan 250g élesztőt és enyhén keverje el egyenletesen. Győződjön meg arról, hogy az esetleges csomók feloldódtak.
- 3) Hagyja állni 20 percig, mielőtt újra finoman átkeverné.
- 4) Keverje össze a rehidratált élesztőt egy kevés musttal, fokozatosan állítva az élesztő szuszpenzió hőmérsékletét a lé/must hőmérsékletéhez képest 5-10°C belül.
- 5) Adagolja a musthoz.

További megjegyzések

- Az 1-5. lépést 30 percen belül kell végrehajtani.
- A legjobb, ha az első lé/must mennyiségét az élesztőszuszpenzió térfogatának egytizedére korlátozza, és várjon 10 percet, mielőtt hozzáadja a musthoz.
- A hidegsokk minimalizálása érdekében ügyeljen arra, hogy a hőmérséklet lépcsők 10°C alatt legyenek.
- Javasoljuk, hogy beoltáskor a must legalább 18°C-os legyen.
- Komplex tápanyagforrás, például Fermaid® használata javasolt.

TÁROLÁS

- Száraz, hűvös helyen tárolja, lehetőleg 4-12°C között.

Termékismertetőink és az azokban található használati utasítások a legjobb tudásunk szerint készültek. Az adatokat legújabb tapasztalataink alapján közzétettük. 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. 2020.07.27.