

LALVIN ICV BlackPearl™

Saccharomyces cerevisiae

Az intenzív és hosszantartó feketebogyós gyümölcs karakterért,
szuper prémium vörösborokhoz

LEÍRÁS

A LALVIN ICV BlackPearl™-t a Földközi-tenger és a Pireneusok között izolálták Dél-Franciaországban. Az ICV Csoporttal (Institut Coopératif du Vin) együttműködve választották ki a magas érettségű szőlőkben is robosztus erjesztési teljesítménye miatt, valamint mert képes megmutatni a magas minőségű szőlők eredeti, fekete bogyós gyümölcsös potenciálját.

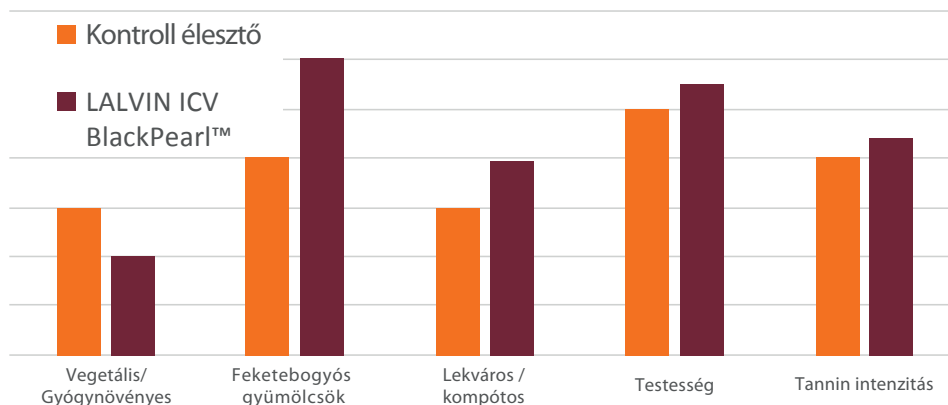


ELŐNYÖK ÉS EREDMÉNYEK

LALVIN ICV BlackPearl™: támogatja az intenzív feketebogyós gyümölcs karaktert, mint a feketeribizli, szeder, miközben erősíti az ízérzetet és testességet, elősegítve a Premium és Ikonikus boroknál keresett egyensúlyt. Vörös fajták széles skálájához alkalmas (pl.: Merlot, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon), LALVIN ICV BlackPearl™ nagyon jól alkalmazkodik a mikrooxidációs borkészítési folyamathoz is.

Különböző borászati kísérletek bizonyították, hogy a LALVIN ICV-vel BlackPearl™-l elerjesztett borok érzékszervi profilja idővel stabil marad, megőrzi intenzitását, koncentrátságát és gyümölcsösségét. Ez a hosszú élettartam az érlelés okán kiemelten fontos ebben a kategóriában.

Borászati kísérlet Syrah fajtán – Dél-Franciaország
(TAV=14,4%v/v ; pH=3,7)



TULAJDONSÁGOK

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Killer faktor: semleges
- Alkohol tolerancia: 15%
- Jó vagy kiváló erjesztési kapacitás még magas hőmérsékleten is
- Erjesztési hőmérséklet: 18-28°C
- Közepes- magas relatív nitrogénigény
- Alacsony vagy nagyon alacsony relatív SO₂ tevékenység
- Közepes vagy jó MLF támogatás

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Adagolási arány: 20-tól 40 g/hL-ig

1. Rehidratálás: 10 x-es mennyiségű 35-40°C-os vízben rehidratáljuk az élesztőt.
2. Óvatosan oszlassuk el az élesztőt finom keveréssel és 20 percig várjunk.
3. Adjuk a musthoz. Az élesztő és a beoltandó must hőmérséklete között ne legyen nagyobb hőmérséklet különbség mint 10 °C
4. A teljes rehidratációs idő nem haladhatja meg a 45 percet.
5. A rehidratálást egy steril tartályban kell végezni.
6. A rehidratációt nem ajánlatos mustban végezni.

CSOMAGOLÁS ÉS TÁROLÁS

- Elérhető 500g-os kiszerelésben
- Hűvös, száraz helyen tartandó
- Felnyitás után felhasználandó

YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

A YSEO™ az Élesztőbiztonság és Érzékszervi Optimalizálás, egy egyedülálló Lallemand élesztőgyártási eljárás, amely segít leküzdeni a nehéz erjesztési körülményeket.

Az YSEO™ az élesztő minőségének és teljesítményének javításával növeli az alkoholos erjedés megbízhatóságát és csökkenti az érzékszervi eltérés kockázatát még nehéz körülmények között is. A YSEO™ élesztők 100%-ban természetesek és GMO-mentes.

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