



M™

EREDET ÉS ALKALMAZÁS

Elsősorban vörösborok, különösen a Grenache előállításához használják. Hatékony tannin extrakció jellemzi.

A Lalvin M™-et, amelyet UCD 522®-nek is neveznek, a Kaliforniai Egyetem (Davis) kutatói választották ki a párizsi Pasteur Intézet élesztőgyűjteményéből.

A Lalvin M™ az M1107® törzs azonosítása alatt is ismert.

Érzékszervi szempontból meglehetősen semlegesnek tartják. Tannin extrakciója vörösborkészítésnél figyelemreméltó.



MIKROBIÁLIS ÉS BORÁSZATI TULAJDONSÁGOK

- Fehér, rozé és vörösbor készítéséhez ajánlott.
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Erjesztési hőmérséklet tartomány 15-30°C.
Ajánlott erjesztési hőmérséklet: 20-30°C. *erjedési körülményektől függően.
- Alkohol tolerancia 14% v/v *erjedési körülményektől függően.
- Alacsony relatív nitrogénigény (ellenőrzött laboratóriumi körülmények között).
- Rövid LAG fázis és mérsékelt erjedés.
- Alacsony H₂S termelés alacsony YAN körülmények között.
- Mérsékelt relatív SO₂-termelési potenciál.
- Killer faktor érzékeny.



HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Adagolás:

- 25g/hL aktív szárított élesztő (ez körülbelül 5 x 10⁶ életképes sejt/ml kezdeti sejtpopulációt biztosít)
- 30g/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 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 irányadóak. 2020.07.27.

Kertrade 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@kertrade.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.kertrade.hu