



LALVIN NBC™

Saccharomyces cerevisiae

Finesz és mineralitás

LEÍRÁS

A LALVIN NBC™-t Burgundiában a COEB-el (Centre Oenologique de Bourgogne) együttműködve Chardonnay szőlőn izolálták. Jó alkoholos erjesztő képessége és érzékszervi profilja miatt választották ki, a modern chardonnay borkészítési stílusnak megfelelően. A LALVIN NBC™ fokozza a fajtajelleget, miközben felfedi a mineralitást és az eleganciát a kiváló minőségű fehérborokban.



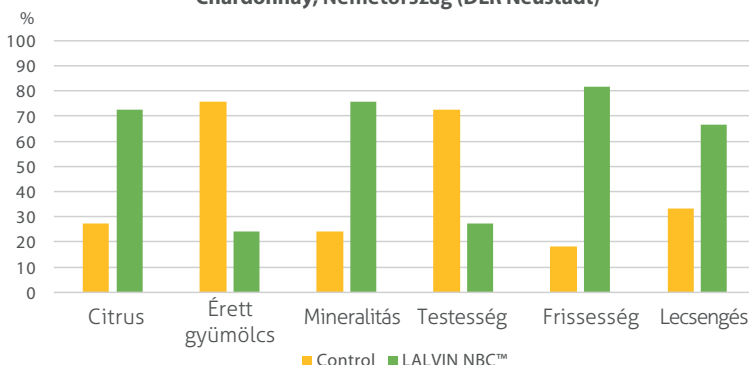
ELŐNYÖK & EREDMÉNYEK

A LALVIN NBC™ kiváló és megbízható alkoholos erjesztési teljesítményt mutat a fehérborkészítési körülmények széles skálájában, így különösen alkalmas a különböző eredetű prémium fehérborok előállítására.

A LALVIN NBC™-vel erjesztett borok közös trendeket mutatnak elegáns textúrájukban, aromás kifinomultságukban, illetve hosszú és bizsergő lecsengésükben. Gyakran kiegyensúlyozottnak és üdének írják le őket, vonzó ásványossággal, fehér virágokkal, citrusos és kovakőre emlékeztető illatokkal.

A LALVIN NBC™ különösen érdekes hordós erjesztéskor, mivel kiemeli a tölgyfa frissességét és kiváló integrációját.

Érzékszervi elemzés, 33 kóstoló által vizsgálva
Chardonnay, Németország (DLR Neustadt)



Mustelemzés: Cukor = 231 g/L – pH = 3.52 – Összes sav = 7.3 g/L – Almasav = 5.4 g/L.
Az alkoholos erjedés hőmérséklete = 18°C. 20 g/hL komplex tápanyag az erjedés 1/3-ánál.

Ebben a németországi Chardonnay-val végzett összehasonlító kísérletben a LALVIN NBC™-vel erjesztett bor több frissességet mutatott citrusos és minerális jegyekkel, mint a kontroll élesztővel.

YSEO
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

Az YSEO™ az élesztővédelmet és az érzékszervi optimalizálást jelenti, egy egyedülálló Lallemant élesztőgyártási folyamatot, amely segít megküzdenni a különböző erjesztési körülményekkel.

A YSEO™ javítja az alkoholos erjedés megbízhatóságát az élesztő minőségének és teljesítményének javításával, és csökkenti az érzékszervi eltérések kockázatát még nehéz körülmények között is. A YSEO™ élesztők 100%-ban természetesek és GMO mentesek.

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



TULAJDONSÁGOK

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Kompetitív faktor semleges
- Alkohol tolerancia 15%-ig (v/v)
- Rövid LAG fázis
- Állandó és megbízható erjesztés
- Optimális erjesztési hőmérséklet: 14-20°C
- Közepes és magas relatív nitrogénigény
- Alacsony relatív SO₂-termelési potenciál
- Alacsony acetaldehid termelés
- Kiváló kompatibilitás az almasavbontó baktériumokkal

FELHASZNÁLÁSI JAVASLAT

Dózis: 20-40 g/hL

1. Rehidratálja az élesztőt tömegének 10-szeres mennyiségű klórmentes vízben (35°C és 40°C közötti hőmérsékleten).
2. Óvatos keveréssel oldja fel, és várjon 20 percet.
3. Keverje össze a rehidratált élesztőt egy kevés musttal, fokozatosan csökkentve az élesztő szuszpenzió hőmérsékletét a lé/must hőmérsékletéhez képest 5-10°C-on belülre.
4. Adagolja a musthoz.



Megjegyzés:

A teljes rehidratálási idő nem haladhatja meg a 45 percet.

Nagyon fontos, hogy tiszta edényt használjunk az élesztő rehidratálásához.

A közvetlenül mustban történő rehidratálás nem javasolt.

Magas alkoholpotenciálú (> 13% v/v), alacsony zavarosságú (< 80 NTU) mustnál vagy egyéb kihívást jelentő körülmények között 30 g/hL Fortiferm™ használata javasolt az élesztő rehidratálásához.

Az optimális élesztőteltjesítmény biztosítása érdekében ügyeljen a megfelelő tápanyag adagolásra.

CSOMAGOLÁS ÉS TÁROLÁS

- 500g-os kiszerelésben kapható
- Tárolja hűvös, száraz helyen
- Felbontás után használja fel

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. 2020.07.27.