



A Lallemant az 1970-es évek óta szelektálja a természet legjobb borászati élesztőit. Az egyre nehezebb erjesztés körülmények hatására a Lallemant kifejlesztett egy speciális gyártási eljárást (100%-ban természetes és GMO-mentes). 2006 óta a YSEO eljárás optimalizálta az alkoholos erjedés megbízhatóságát, csökkentve az érzékszervi eltérések kockázatát.



LALVIN PERSY™

Saccharomyces cerevisiae

A tiszta és kiegyensúlyozott gyümölcshangsúlyos borokért

Alkalmazásai

A Lalvin Persy™ kifejezetten ajánlott fajtajelleg hangsúlyos borok készítéséhez. Egyedülálló tulajdonságainak köszönhetően nem termel SO₂-t és nincs érzékelhető H₂S sem. A Lalvin Persy™ ideális választás az olyan fajták erjesztéséhez, mint a Syrah, Merlot, Tempranillo vagy Pinot Noir, hiszen fokozza a gyümölcsös karaktert, a frissességet és az aromák tartósságát.

A Lalvin Persy™ kiváló erjesztési képességgel és alkohol toleranciával rendelkezik, jól működik MLF mellett.

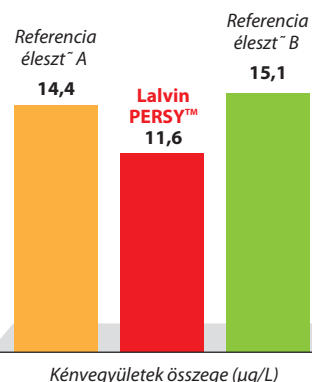
A Lalvin Persy™ szelekció a Lallemant, a Montpellier SupAgro és az INRA közötti együttműködés keretében történt. A technológia szabadalmaztatva lett: "Ellenőrzési módszer az élesztők szulfidok, kénhidrogén és acetaldehid termelésére"

Lalvin PERSY™ érzékszervi hatások

hosszú
lecsengés
vibráló
pirosbogyós
gyümölcsök
intenzív gyümölcsaromák

kerek ízérzet
komplexitás
testesség
frissesség

Kénvegyületek termelése, Syrah 2018.
Languedoc (Franciaország)



Mikrobiológiai tulajdonságok

- ✓ Ajánlott vörösbor készítéshez
- ✓ *Saccharomyces cerevisiae*
- ✓ Killer faktor: Pozitív
- ✓ Erjesztési hőmérséklet: 15-28°C (59-82°F).
- ✓ Mérsékelt vagy gyors erjedés
- ✓ Alkohol tolerancia: 16%
- ✓ Alacsony illósav termelés
- ✓ Alacsony nitrogénigény
- ✓ Nem érzékelhető H₂S szintek
- ✓ Alacsony vagy egyáltalán nem termel SO₂-t
- ✓ Alacsony SO₂ megkötő vegyület termelés
- ✓ Kiváló MLF kompatibilitás

Csomagolás és tárolás

500g-os kiszerelés
Tárolás hideg száraz helyen
Felbontás után
felhasználandó

Javasolt fajták

Merlot, Syrah,
Pinot Noir, Zweigelt,
Portugieser,

Használati utasítás

Adagolás: 20 - 40 g/hL

1. Rehidratálás: 10 x-es mennyiségű 35-40°C-os vízben rehidratáljuk az élesztőt.
2. Óvatosan oszlassuk el az élesztőt finom kevertetéssel 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
7. Magas alkoholtartalmú mustokban (> 13% v/v), 20 g/hL Go-Ferm Protect™ kiegészítő kezelés ajánlott a rehidratáláskor.