



R2

SACCHAROMYCES CEREVISIAE/ BAYANUS

Igen alacsony hőmérsékletű erjesztéshez,
késői szürethez és a
Sauvignon blanc fajtakarakter kiemeléséhez

A termék rövid leírása

Az élesztőtörzset a Sauternes-i borvidéken szelektálta Brian Crose, majd az Ausztrál Borászati Kutató Intézetben, Adelaide-ben tenyésztette tovább.

Nagyon alacsony hőfokon is jó az erjesztő képessége, emiatt alkalmas október végi szüretelésű szőlők erjesztésére, pl. Tokaj-hegyalján is.

A törzs borászati tulajdonságai

- Killer aktivitással rendelkezik (feno-típus: K2).
- Erjedés beindulása és a növekedési szakasz: gyors - bármilyen tápanyagtartalmú mustoknál, ill. szőlőknél is - nagyon gyorsan túlnövi az egyéb élesztőket.
- Erjedési hőmérséklet: kitűnően bírja az alacsony hőmérsékletet, már 5 °C-on is erjeszt
- Az erjedés sebessége: mérsékelt
- Tápanyagigénye: jó táplálást igényel, és védeni kell az ozmotikus sokktól, ellenkező esetben nagyobb mennyiségű illósavat termel.
- Ez okból megfelelő tápanyagellátás és védelem szükséges a rehidratálás és az erjedés alatt.
- Habképzés: csekély.
- Alkoholképződés: 14,5 tf%-ig kierjeszt még erősen tisztított mustoknál is nagyon jó konverziós fokkal.
- Tankpezsgő készítéshez is alkalmas.
- Piruvát és acetaldehid képzés: igen csekély
- Kén-hidrogénképzés: alacsony

Érzékszervi tulajdonságok

Az R2 élesztő segít intenzív, gyümölcsös stílusú fehér borok erjesztésben, a gyümölcs és virág aromák prekurzoraiból történő felszabadítása révén.

Ajánlott aromatikusan fehér fajták, mint a Sauvignon blanc, Rajnai rizling, Fűszeres tramini erjesztéséhez.

Alkalmazás és adagolás

Ahhoz, hogy az élesztőtörzs leghatékonyabban el tudja nyomni a vadélesztőket, célszerű a direkt beoltás, amihez a szárított élesztő tízszeres mennyiségének megfelelő melegvízben (37-40 °C) rehidratáljuk a szükséges adagot, 15 percig állni hagyjuk, majd erős összekeverés után közvetlenül a musthoz öntjük. (Fontos: az előírt időnél tovább ne hagyjuk rehidratálódni az élesztőt!)

Javaolt adagolás:

Fehér borhoz: 15-30 g/hl,

Megakadt erjedésnél: 30-50 g/hl,

Pezsgősítésnél: 15-40g/hl.

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.

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