

A termék rövid leírása

Az élesztőt Franciaországban, a B.I.V.B. Burgundia-i munkatársai izolálták és szelektálták, a Pinot noir fajtakaracterének mind teljesebb felszabadítása érdekében. Kiválóan alkalmas hűvösebb klímájú területekről szüretelt kékszőlők, többek között a Kékfrankos és Zweigelt erjesztésére is.

A törzs borászati tulajdonságai

- Az élesztőtörzs kiválóan alkalmas magasabb alkoholtartalmú borok készítésére, úgy, hogy az elsődleges aromákat is megőrzi.
- Alkohol tűrése: 15 %
- Egy gyors felszaporodási szakasz után a fermentáció viszonylag hosszantartó és kiegyensúlyozott.
- Normál hőmérséklettartományokban alkalmazható 16 és 29 °C között.
- Csak kis mértékben képződnek kén-dioxidot megkötő anyagok.
- Magas tápanyagigény jellemzi
- Jó tápanyagellátás esetén kevés kén-dioxidot és kén-hidrogént termel.
- Killeraktív

Érzékszervi tulajdonságok

Az Lalvin RA17 élesztőt a Pinot noir szőlőfajta fajtakaracterének növelése és friss, aromikus, könnyed vörösbor erjesztése céljából szelektálták.

Ezen tulajdonságainak teljes érvényre juttatásához, és a kén tartalmú anyagok (H₂S) keletkezésének elkerülése érdekében szükséges a jó tápanyagellátás biztosítása. Legjobb az eredmény, ha tápanyagot már a rehidratáció alatti is adagolunk.

Az RA17 élesztő érett cseresznye aromájú, gyümölcsös, fűszeres Pinot noirt erjeszt.

A Lalvin RA17 élesztővel erjesztett borok jó eredménnyel házasíthatóak a Lalvin RC212-vel erjesztett borral a jobb egyensúly, komplexitás és teltebb struktúra érdekében.

Ezek a tulajdonságai teszik alkalmassá gyümölcsös stílusú Kékfrankos és Zweigelt erjesztésére is.

Alkalmazás és adagolás

Ahhoz, hogy az élesztőtörzs leghatékonyabban tudja kifejteni hatását, célszerű a direkt beoltás, amihez a szárított élesztő tízszeres mennyiségének megfelelő meleg vízben, (37-40°C) melyhez előzetesen tápanyagot is belekevertünk, rehidratáljuk a szükséges adagot, 15 percig állni hagyjuk, majd erős összekeverés után közvetlen a musthoz öntjük. Vigyázzunk a hőlépcső lehetőleg ne legyen több 10 °C-nál! Fontos: az előírt időnél tovább ne hagyjuk rehidratálódni az élesztőt!

Javasolt adagolás:

Vörösborhoz: 20-25 g/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.