



Rhone 2226 SACCHAROMYCES CEREVISIAE Minőségi vörösborok íz és szín intenzitásáért

A termék rövid leírása

Az élesztőt Franciaországban, a Cotes-du-Rhone szőlőterületein izolálták és szelektálták, a CICDRV (Comité Interprofessionnel des Vins des Côtes du Rhône..Côtes du Rhône Wine Committee) munkatársai.

Az élesztő alapvető tulajdonságai a magas alkohol tolerancia és erőteljes erjesztési teljesítmény. Hozzájárul a meleg klímán termesztett prémium vörösborok aromatikájának, struktúrájának és szín intenzitásának kialakításához.

A törzs borászati tulajdonságai

- Az élesztőtörzs killer aktív, mely megkönnyíti a vadélesztők visszaszorítását mindjárt az erjesztés elején.
- Az élesztő különösen jó alkoholtűréssel rendelkezik, 18 tf% alkoholtartalomig is képes erjesztetni.
- Rendkívül jól használható megakadt erjedések újraindítására, 13 tf% alkoholtartalom fölött is.
- Kismértékben képez acetaldehidet és más kénmegkötő anyagokat.
- Habképzése közepes, kéndioxid képzése csekély.
- Normál hőmérséklettartományokban alkalmazható 15 és 28 °C között.
- Kiválóan elősegíti a cserzőanyagok kioldódását, növeli a szabad aromapotenciált.
- Nitrogén igénye magas
- Erjedési sebesség gyors
- Kénhidrogén képzés alacsony

Érzékszervi tulajdonságok

Mind fehér, mind vörösborok készítésénél testes, érlelésre alkalmas borokat erjeszt. Vörös fajtáknál sok színt és jó struktúrát eredményez. β -glükózidáz aktivitása révén kiemeli a fajta aromákat, mint fekete cseresznye, bogyós gyümölcs aromák.

Alkalmas hosszabb ideig palackban érlelni kívánt borok készítésére is. Az ilyen élesztővel készített borok rendkívül harmonikusak, érleléssel még gazdagabbá válnak.

A kísérleti tapasztalatok azt mutatják, hogy az 2226 törzs β -glükózidáz aktivitással rendelkezik, így a mustok, illetve cefrék szabad terpénalkohol tartalmát növeli.

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 közvetlen a musthoz öntjük. (Fontos: az előírt időnél tovább ne hagyjuk rehidratálódni az élesztőt, és kerüljük a hősokkot!)

Javasolt adagolás

Fehérborhoz 15-30 g/hl

Vörösborhoz 10-30 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.

Kerttrade 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@kerttrade.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.kerttrade.hu