



Enoferm Syrah (YSEO) SACCHAROMYCES CEREVISIAE Megbízható élesztő a klasszikus Shiraz aromákhoz

A termék rövid leírása

Az Enoferm Syrah TM élesztőt a Côtes du Rhône-ből a Martin Vialatte mikrobiológiai részleg izolálta, a Drome Mezőgazdasági Kamara és a franciaországi Suze-la-Rousse borászati laboratóriumaival együttműködve.

A törzs borászati tulajdonságai

- Csak rosé és vörös borokhoz
- Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
- Erjesztési hőmérséklet: 15-32 ° C
- Rövid LAG fázis és mérsékelt erjedési sebesség.
- Közepes nitrogénigény (ellenőrzött laboratóriumi körülmények között)
- Alkoholtűrés 16%, megfelelő erjedési feltételek mellett.
- Relatív alacsony SO₂-termelési potenciál.
- Killeraktív
- Jó kompatibilitás a malolaktikus fermentációval.
- Alacsony-közepes a habképzése és kompakt üledéket képez.
- Javasolt fajták - Shiraz és Merlot.
- További ajánlott fajták a Barbera, a Nebbiolo és a Sangiovese.

Érzékszervi tulajdonságok

Az Enoferm Syrah TM tartalmaz ízt és stabil szín extrakciót produkál. Nagy mennyiségben termel β -damaszenont, amely elősegíti az ibolya és a piros bogyós gyümölcs aromák kifejeződését. A jellemző aromák az ibolya, a málna, az eper és a fekete bors.

Javítja és tisztelőben tartja a fajtajelleget. Glicerintermelő tulajdonságának köszönhetően, hozzájárul a kerek és tartalmas íz kialakításához. Noha az Enoferm Syrah TM egy olyan élesztő, amelynek közepes relatív nitrogénigénye van, ez az élesztő hajlamos H₂S-termelésre alacsony YAN-körülmények között, és közepes tápanyagszükséglettel rendelkezik, tehát Go-Ferm Protect® / Go-Ferm Protect Evolution TM technológiával és átgondolt nitrogénadagolással optimális eredményt érhetünk el.

Különösen alkalmas Shiraz és Merlot erjesztéshez.

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 (35-40°C) rehidratáljuk a szükséges adagot, 20 percig állni hagyjuk, majd óvatos keverés közben egy kevés mustot adagolunk hozzá, amíg a szuszpenzió és a beoltandó tétel közti hőmérséklet különbség nem nagyobb mint 5-10°C. Ezután közvetlen a musthoz/cefréhez adagoljuk. (Fontos: az előírt időnél (30 perc) tovább ne hagyjuk rehidratálódni az élesztőt!)

Javasolt adagolás

Rosé és vörös borokhoz: 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. 2022.08.15.

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