



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



Fermivin Champion Booster

MEGAKADT ERJEDÉSEK GYORS ÚJRAINDÍTÁSA

Cikkszám: G 426

Termékleírás

A Fermivin® CHAMPION BOOSTER egy fruktofil élesztő, amely nagyon magas alkoholtoleranciával rendelkezik. Egy új, speciális gyártási eljárásnak köszönhetően sikerült javítani a 67J törzs fermentációs kinetikáját. Ezért a Fermivin CHAMPION BOOSTER képes gyorsabban újraindítani a lelassult vagy megakadt erjedéseket.

A Fermivin CHAMPION BOOSTER még hatékonyabban működik, ha előtte Extraferm® D'tox-szal méregtelenítjük a bort. Amint az erjedés megáll, az Extraferm® hatékonyan eltávolítja az alkoholos erjedést gátló toxikus vegyületeket.

Alkalmazás

A Fermivin CHAMPION BOOSTER több mint 10 milliárd szárított élesztősejtet tartalmaz grammonként.

Ajánlott adagolás: 20 g/hl.

REHIDRATÁLÁSI ÚTMUTATÓ

25 HL-ES TARTÁLY BEOLTÁSÁHOZ – AJÁNLOTT ADAG: 20 G/HL

1. 5 liter vízhez adjunk 250 g cukrot, és melegítsük 37–40 °C-ra.
2. Ez a közeg biztosítja az élesztő leghatékonyabb rehidratálását és maximális életképességét.
3. Adjunk hozzá 500 g Fermivin CHAMPION BOOSTER-t, alaposan keverjük el, hogy az élesztő jól eloszoljon. Hagyjuk 20 percig rehidratálódni.
4. A keletkező erős illatú hab az élesztő aktivitásának kezdetét jelzi.
5. Adjunk hozzá 5 liter mustot,
6. hogy a rehidratált élesztő hőmérséklete alkalmazkodjon az erjesztendő mustéhoz. Hagyjuk állni 10 percig.
7. Öntsük a tartályba.
8. Az élesztőkeverék és a must közötti hőmérséklet-különbség ne haladja meg a 10 °C-ot. Keverjük el alaposan.

Hatásmechanizmus

A Fermivin CHAMPION BOOSTER egy fruktofil élesztő, köszönhetően egy egyedi hexóztranszporternek (a 67J törzs HXT3 változata). A magas fruktóz-affinitás lehetővé teszi, hogy az élesztő a fruktózt és glükózt együtt erjessze, így kiválóan alkalmas megakadt erjedések újraindítására.

A speciális gyártási eljárás javítja az oltás hatékonyságát és az erjedési teljesítményt, ami még gyorsabb újraindulást eredményez.

Tárolási tanácsok

Eredeti csomagolásban, zárva, hűvös (5–15 °C) és száraz helyen

Kiszerezés

500 g

www.keller-mannheim.hu

Kövár Magyarország
Élelmiszeripari Kft.

Cím: 6430 Bácsalmás, Korona u. 30.
Telefon: (+36) 70-324-8568
E-mail: info@keller-mannheim.hu

Mivel a felhasználó egyedi alkalmazási körülményei nem állnak ellenőrzésünk alatt, semmilyen garanciát vagy szavatosságot nem vállalunk az esetlegesen elérhető eredményekre vonatkozóan. A felhasználó felelőssége megállapítani, hogy a termék megfelel-e az adott célra. Csak oenológiai képzettséggel rendelkező szakember alkalmazhatja. Az Általános Szerződési Feltételeink érvényesek.