



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



Fermivin Champion

Jól ismert és megállíthatatlan élesztő

Cikkszám: G 305

Termékleírás

A Fermivin® CHAMPION egy rendkívül erőteljes *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* törzs, amely:

- Magas alkoholtűréssel rendelkezik (akár 18% alkoholt is kibír)
- Megbízhatóan végigviszi az erjedést, még kedvezőtlen körülmények között is, például:
 - magas potenciális alkoholtartalom
 - toxikus melléktermékek jelenléte
 - nagyon alacsony seprőtartalom
 - alacsony tápanyagszint

Kóstolási jegyzet

- Fajtajelleges, gyümölcsös aromák
- A terroir-ra jellemző karakter jól megőrződik

Alkalmazás

Száraz élesztősejtek száma: > 10 milliárd/g

- Ajánlott adagolás: 20 g/hl

Rehidratálási útmutató

1. Keverj össze 5 liter vizet és 250 g cukrot 37–40 °C-on.
2. Ez a közeg biztosítja a leghatékonyabb rehidratálást, és elősegíti az élesztő maximális életképességét.
3. Add hozzá 500 g Fermivin CHAMPION élesztőt, miközben alaposan kevered, hogy az élesztő egyenletesen eloszoljon.
4. Hagyd 20 percig rehidratálódni.
5. A keletkező intenzív illatú hab a fermentáció beindulásának jele.
6. Adj hozzá 5 liter mustot,
7. hogy a rehidratált élesztő hőmérsékletét közelítsd a beoltandó must hőmérsékletéhez.
8. Hagyd 10 percig állni.
9. Öntsd a keveréket az erjesztőtartályba.
10. A hőmérsékletkülönbség az élesztőkeverék és a must között a beoltáskor ne haladja meg a 10 °C-ot.
11. Végül alaposan keverd el (homogenizálás).

Hatásmechanizmus

A francia INRAe (Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Környezettudományi Intézet) igazolta, hogy a Fermivin CHAMPION rossz körülmények között is stabilan erjeszt.

Különleges hexóztanszportere (a J67-es törzs HXT3-verziója) miatt a Fermivin CHAMPION fruktózpreferáló élesztőként ismert. Ez azt jelenti, hogy a fruktózt és glükózt egyidejűleg bontja le, így különösen alkalmas magas cukortartalmú mustokhoz.

Tárolási tanácsok

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

Kiszerezés

- 500 g
- 10 kg kiszerezés

www.keller-mannheim.hu

Kővár 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.