



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



Fermivin IT61

INTENZÍV TRÓPUSI AROMÁK FEHÉR- ÉS ROZÉBOROKHOZ

Cikkszám: IT61

Termékleírás

A Fermivin® IT61 elősegíti a fehér- és rozéborok aromás kifejeződését (még semleges fajták esetén is), valamint komplexitását. Jelentős mennyiségben termel aromavegyületeket, például etil-észtereket és tiolokat, ha a szőlőfajta előanyagot tartalmaz ezekhez. A borokban gyakori aromák a grapefruit, trópusi gyümölcsök és ananász. Ez az élesztő a telt szájérzethez is hozzájárul, különösen finomseprős érlelés során. Ajánlott tartályos és hordós erjesztéshez is. Egyik kiemelkedő tulajdonsága a rendkívül alacsony illósav-termelés, ami fermentációs szempontból különösen előnyös. Kiválóan alkalmas olyan fajtákhoz, mint a Vermentino, Verdicchio, Trebbiano, Viognier, Chardonnay és Gewürztraminer.

KÖSTOLÁSI JEGYZETEK

A borok aromásak, frissek és komplexek. Rendkívül intenzív és tiszta illat- és ízvilág, citrusos és pezsgő karakterrel, ahol a grapefruit dominál. Kiváló szájérzet, nagyon hosszú lecsengés és hosszan tartó aromák jellemzik.

Alkalmazás

A Fermivin IT61 több mint 10 milliárd szárított élesztősejtet tartalmaz grammonként. Eredeti, légmentesen zárt csomagolásban, hűvös (5–15 °C) és száraz helyen tárolandó.

Két változatban érhető el:

- Fermivin IT61 classic
 - Ajánlott adagolás: 20 g/hl
- In-Line Ready Fermivin IT61
 - Ajánlott adagolás: 30 g/hl

REHIDRATÁLÁSI ÚTMUTATÓ

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

- 1.5 liter víz és 250 g cukor keverékét melegítsük 37–40 °C-ra (98,6–104 °F).
2. Ez az oldat biztosítja az élesztő leghatékonyabb rehidratálását és életképességét.
3. Adjuk hozzá 500 g Fermivin IT61-et, erőteljesen keverjük el, hogy az élesztő jól eloszoljon.
4. 20 percig hagyjuk rehidratálódni. A keletkező erős illatú hab az élesztő aktivitását jelzi.
5. Adjunk hozzá 5 liter mustot,
6. hogy az élesztő hőmérséklete közelítsen a mustéhoz. Hagyjuk állni 10 percig.
7. Öntsük a keveréket a tartályba.
8. Az élesztőkeverék és a must hőmérsékletkülönbsége a beoltás pillanatában ne legyen több mint 10 °C. Keverjük el alaposan.

Hatásmechanizmus

A Fermivin IT61 a borászatokban végzett összehasonlító tesztek során jelentősen több etil-észtert és tiolt termelt az aromatiszt előanyagokat tartalmazó fajtákból, mint a piacon elérhető referencia-élesztők.

Az ezzel az élesztővel készült borokat az ökológusok a legösszetettebb és legintenzívebb borokként jellemezték.

Tárolási tanácsok

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

Kiszerezés

500 g

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.