



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



# Fermivin LS2

## ELSŐDLEGES ÉS MÁSODLAGOS ERJESZTÉS

**Cikkszám: G 315**

### Termékleírás

A Fermivin® LS2 kiválóan alkalmazkodik minden bortípushoz, és még a legnehezebb körülmények között is (alacsony hőmérséklet, erősen derített must, alacsony zavarossági fok <80 NTU) teljes mértékben kierjeszti a mustot. Különösen alkalmas pezsgők előállítására – akár tartályos erjesztéssel (Charmat-módszer), akár hagyományos palackos erjesztéssel.

### Kóstolási jegyzet

- Az aromaprofil megmarad, anélkül hogy elsődleges aromák szabadulnának fel.

### Alkalmazás

A Fermivin LS2 több mint 10 milliárd szárított élesztősejtet tartalmaz grammonként.

- Ajánlott adagolás: 20 g/hl

### REHIDRATÁLÁSI ÚTMUTATÓ

- 5 liter vízhez adjunk 250 g cukrot, és melegítsük 37–40 °C-ra (98,6–104 °F).
- Ez a közeg biztosítja az élesztő leghatékonyabb rehidratálását, és elősegíti annak maximális életképességét.
- Adjunk hozzá 500 g Fermivin LS2 élesztőt, és alaposan keverjük el, hogy az élesztő egyenletesen eloszoljon.
- Hagyjuk 20 percig rehidratálódni.
- A keletkező erős szagú hab az élesztő aktivitásának megindulását jelzi.
- Adjunk hozzá 5 liter mustot,
- hogy a rehidratált élesztő hőmérsékletét hozzáigazítsuk az erjesztendő must hőmérsékletéhez. Hagyjuk állni 10 percig.
- Öntsük az erjesztőtartályba.
- Az élesztőkeverék és a must közötti hőmérsékletkülönbség az oltás pillanatában nem haladhatja meg a 10 °C-ot. Homogenizáljuk.

### Hatásmechanizmus

- Alkoholtűrés: 16%
- Erjedési kinetika: Gyors
- Tápanyagigény: Alacsony
- Hőmérséklettartomány: 14–28 °C

### Tárolási tanácsok

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

### Kiszerezés

500 g

[www.keller-mannheim.hu](http://www.keller-mannheim.hu)