



Fermivin MT48

GYÜMÖLCSÖS ÉS FŰSZERES VÖRÖSBOROK

Cikkszám: G 332

Termékleírás

A Fermivin® MT48 kerek, kifejező borokat eredményez, lágy tanninokkal és összetett aromás árnyalatokkal. Képes feldolgozni magas polifenoltartalmú szőlőfajtákat (pl. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Marselan), de lehetővé teszi a rövidebb érlelési időt és a lágyabb szájérzetet is olyan fajták esetében, mint a Merlot vagy a Syrah. A Rapidase® Extra Color macerációs enzimmel kombinálva a Fermivin MT48 optimalizálja a fenolos vegyületek kivonását.

Alkalmazás

A Fermivin MT48 több mint 10 milliárd szárított élesztősejtet tartalmaz grammonként.

Ajánlott adagolás: 20 g/hl

REHIDRATÁLÁSI ÚTMUTATÓ

Egy 25 hl-es tartály beoltásához – Ajánlott adagolás: 20 g/hl

1. Keverjük össze 5 liter vizet 250 g cukorral, 37–40 °C-on (98,6–104 °F).
2. Ez a közeg biztosítja az élesztő leghatékonyabb rehidratálását, és elősegíti annak maximális életképességét.
3. Adjuk hozzá 500 g Fermivin MT48 élesztőt, és alaposan keverjük el, hogy egyenletesen eloszoljon.
4. Hagyjuk rehidratálódni 20 percig. Az intenzív illatú hab az élesztő aktivitásának kezdetét jelzi.
5. Adjunk hozzá 5 liter mustot, hogy a rehidratált élesztő hőmérséklete közelítsen az erjesztendő mustéhoz. 10 percig hagyjuk állni.
6. Öntsük a tartályba.
7. Az élesztőkeverék és a must közötti hőmérsékletkülönbség az oltás időpontjában nem haladhatja meg a 10 °C-ot.
8. Homogenizáljuk.

Hatásmechanizmus

A Fermivin MT48 jelentős mennyiségű glicerint termel, így a borok lágyabb lecsengésűnek érződnek. Gazdag és elegáns borokat eredményez, melyek fűszeres aromákban, fekete és piros gyümölcsökben, valamint szilva jegyekben bővelkednek.

Tárolási tanácsok

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

Kiszárazás

500 g

www.keller-mannheim.hu