



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



Natuferm Bright

ÉLESZTŐTÁPANYAG A FOKOZOTT AROMATERMELÉSÉRT FEHÉR- ÉS ROZÉBOROKBAN

Cikkszám: G 427

Termékleírás

A Natuferm® Bright egy autolizált élesztőkészítmény, amely különösen gazdag aminosavakban – ezek az aromák előanyagai, és kulcsszerepet játszanak a tiolok élesztő általi felszabadításában az erjedés során. Magas ergoszteroltartalma – amely létfontosságú az élesztősejtek megfelelő működéséhez – alkalmassá teszi a terméket extrém erjedési körülményekhez is.

Tulajdonságai

- Támogatja az aromás tiolok és észterek felszabadulását.
- Segíti az élesztőt a cukor teljes kierjesztésében.
- Korrigálja a tápanyaghiányt, ezáltal biztosítja az optimális erjedési körülményeket.
- Elősegíti az élesztőpopuláció gyors fejlődését.
- Hozzájárul a gyors és problémamentes befejező erjedéshez, ezzel megelőzve az aromahibák kialakulását.
- Szárított, mikrogramulált formában kapható, amely könnyen és gyorsan oldódik.

Alkalmazás

- Ajánlott adag: 30–40 g/hl
- Alkalmazás két lépésben történik: az első adag az élesztő beoltásakor, a második az alkoholos erjedés egyharmadánál (amikor a relatív sűrűség <1060, illetve <60 °Öchsle)
- Használat előtt a terméket tízszeres mennyiségű mustban kell feloldani

Kétlépcsős alkalmazása – azaz a beoltáskor és az erjedés egyharmadánál történő hozzáadása – jelentősen fokozza a borok gyümölcsösségét, és csökkenti a rövid szénláncú zsírsavak mennyiségét, amelyek elfedik a gyümölcsaromákat. Az így kezelt borok intenzívebbek és gyümölcsösebbek lesznek.

Hatásmechanizmus

100%-ban *Saccharomyces cerevisiae* élesztő-autolizátum

- Magas aminosavtartalommal
- Gazdag nyomelemekben
- Jelentős ergoszteroltartalommal

Tárolási tanácsok

Hűvös (5–15 °C) és száraz helyen.

Kiszerezés

- 1 kg
- 10 kg kiszerezés