



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



Fermivin LVCB

ÁSVÁNYOS, FRISS ÉS AROMÁS BOROK

Cikkszám: G 337

Termékleírás

A Fermivin® LVCB élesztő tökéletesen alkalmas erősen derített mustok (12 °C-tól felfelé) erjesztésére, magas potenciális alkoholtartalom mellett. Kiválóan támogatja a gyümölcsös és friss aromák kialakulását.

A Fermivin LVCB egy nagyon ellenálló törzs, második erjesztéshez is használható. Tulajdonságainak köszönhetően ideális olyan fajtákhoz, mint a Szilváni, Szürkebarát (Pinot Gris), Fehér Burgundi (Pinot Blanc) vagy a Chardonnay.

Kóstolási jegyzet

Nagyon ásványos fehérborok citromfű, fehér gyümölcsök (körte), citrusfélék, sárgabarack, őszibarack és egzotikus gyümölcsök (ananász) jegyeivel

Alkalmazás

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

- Ajánlott adagolás: 20 g/hl

REHIDRATÁLÁSI ÚTMUTATÓ

1. Egy 25 hl-es tartály beoltásához – ajánlott adagolás: 20 g/hl
2. Keverj össze 5 liter vizet és 250 g cukrot 37–40 °C-on.
3. Ez a közeg biztosítja az élesztő leghatékonyabb rehidratálását és maximális életképességét.
4. Add hozzá az 500 g Fermivin LVCB-t, és erőteljesen keverd el, hogy az élesztő jól eloszoljon. Hagyd 20 percig rehidratálódni. A keletkező intenzív illatú hab az élesztő aktivitásának kezdetét jelzi.
5. Adj hozzá 5 liter mustot, hogy az élesztő hőmérséklete közelítsen az erjesztendő mustéhoz. Hagyd állni 10 percig.
6. Öntsd be a tartályba.
7. Az élesztőkeverék és a must hőmérséklete közötti különbség beoltáskor ne haladja meg a 10 °C-ot. Keverd össze alaposan.

Hatásmechanizmus

A Fermivin LVCB zsírsav- és aminosav-anyagcseréje elősegíti az erjedési aromák szintézisét az erősen derített mustokban. Kevés izoamil-acetátot termel, és mérsékelt mennyiségben szabadít fel a szőlőfajtára jellemző tiol- és terpén aromákat. Az így készült borokat intenzív gyümölcsösség és figyelemre méltó ásványosság jellemzi.

Tárolási tanácsok

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

Kiszerezés

500 g

www.keller-mannheim.hu

Kövár 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.