



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



# Fermivin P21

## SZÍNBEN GAZDAG, GYÜMÖLCSDOMINÁNS BOROK – KÓSTOLÁSI ÉLMÉNY

Cikkszám: G 432

### Termékleírás

A Fermivin® P21 minden típusú vörösbort készíteni alkalmas, és alacsony hőmérsékleten (12 °C) is képes erjedni, így tökéletes választás hideg macerációhoz az erjedés előtt. Emellett kiváló eredményeket ad cefre hőkezelése után is. A Fermivin P21 kiváló minőségű, gyümölcsös vörösbortokat eredményez, stabil aromákkal, tartós vörös pigmentekkel és jó szerkezettel, amely biztosítja a bor hosszú érlelhetőségét.

### Alkalmazás

A Fermivin P21 több mint 10 milliárd szárított élesztősejtet tartalmaz grammonként.

Két változatban elérhető:

- Fermivin P21 classic
  - Ajánlott adagolás: 20 g/hl
- In-Line Ready Fermivin P21
  - Ajánlott adagolás: 30 g/hl

### REHIDRATÁLÁSI ÚTMUTATÓ

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

1. 5 liter vizet keverjünk össze 250 g cukorral, és melegítsük 37–40 °C-ra (98,6–104 °F).
2. Ez a közeg biztosítja az élesztő leghatékonyabb rehidratálását és maximális életképességét.
3. Adjuk hozzá 500 g Fermivin P21-et, alaposan keverjük el, hogy az élesztő jól eloszoljon.
4. Hagyjuk 20 percig rehidratálódni. A keletkező erős illatú hab az élesztő aktivitásának megindulását jelzi.
5. Adjunk hozzá 5 liter mustot,
6. hogy az élesztő hőmérséklete alkalmazkodjon az erjesztendő mustéhoz. Hagyjuk állni 10 percig.
7. Öntsük be a tartályba.
8. Az élesztőkeverék és a must közötti hőmérséklet-különbség a beoltáskor nem lehet több mint 10 °C. Keverjük el alaposan.

### Hatásmechanizmus

A Fermivin P21 képes sokféle aromás vegyület – különösen etil-észterek (vörös és fekete gyümölcsök) – felszabadítására, amelyek hosszú ideig stabilak maradnak.

A borokban, amelyeket Fermivin P21-nel erjesztettek, magas a teljes polifenol-index, ami hozzájárul a bor jó érlelhetőségéhez. A nagyon magas HCDC-aktivitásának (HCDC = 100%) köszönhetően a piranoantocianin-tartalom is jelentős, ami stabil szintet biztosít a bornak.

A Fermivin P21 által előállított vörösbortok nagyon gyümölcsösek, jellemző aromáik a áfonya, szeder és málna, emellett kellemes szájérzettel rendelkeznek.

### Tárolási tanácsok

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

### Kiszerezés

500 g

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