



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



# Fermivin SM102

Elegáns, virágos borok

Cikkszám: G 311

## Termékleírás

A Fermivin® SM102 virágos aromákat (akác, galagonya) tartalmazó fehérborokat állít elő. Ez az élesztőtörzs különösen ismert minőségi borok készítésére, amelyek alacsony alkoholtartalommal rendelkeznek, és/vagy maradékcukrot tartalmazhatnak. Ez a maradékcukor hozzájárulhat bizonyos fehérborok magas savtartalmának kiegyensúlyozásához. A Fermivin SM102 élesztő likőrborok előállításához is használható, kevesebb hozzáadott alkohollal. Emellett az élesztő képes lelassítani a malolaktikus erjedés megindulását.

## Kóstolási jegyzet

- Nagyon finom, virágos és kiegyensúlyozott fehérborok.

## Alkalmazás

A Fermivin SM102 több mint 10 milliárd szárított élesztősejtet tartalmaz grammonként.  
Ajánlott adagolás: 20 g/hl.

## REHIDRATÁLÁSI ÚTMUTATÓ

- 5 liter vízben és 250 g cukorban oldjuk fel az élesztőt 37–40 °C-on (98,6–104 °F).
- Ez a közeg biztosítja az élesztő leghatékonyabb rehidratálását, és elősegíti annak maximális életképességét.
- Adjunk hozzá 500 g Fermivin SM102-t, és erőteljesen keverjük el, hogy az élesztő egyenletesen eloszoljon.
- Az élesztőt 20 percig hagyjuk rehidratálódni.
- A keletkező erős illatú 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 be az erjesztőtartályba.
- Az élesztőkeverék és a must közötti hőmérsékletkülönbség az oltás pillanatában nem haladhatja meg a 10 °C-ot. Homogénizáljuk.

## Hatásmechanizmus

A Fermivin SM102 nagy mennyiségű erjedési élesztert, különösen acetátokat termel, amelyek virágos aromákat kölcsönöznek a boroknak.

## Tárolási tanácsok

Eredeti csomagolásban, szorosan lezárva, hűvös (5–15 °C) és száraz helyen tárolandó.

## Kiszerezés

500 g

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