



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



# Fermivin TS28

## ZÖLDES ÉS ÜDE, THIOL-STÍLUSÚ BOROK

Cikkszám: G 333

### Termékleírás

Fermivin® TS28 elősegíti az aromaprecúzorok és tiolok felszabadulását – mint például puszpáng, rekettye, feketeribizli és grapefruit.

A Fermivin TS28 javítja a szájérzetet, és hozzájárul az ideális ízbeli egyensúlyhoz.

Kiegyensúlyozott élesztőtáplálással – például a Natuferm® Bright alkalmazásával – a Fermivin TS28 aromapotenciálja maximálisan kiaknázható.

Tulajdonságai miatt kiválóan alkalmas olyan szőlőfajtákhoz, mint a:

- Sauvignon blanc
- Verdejo
- Riesling
- Friulano

Friss, fehérborok, puszpáng, feketeribizli, rekettye és tűzkő aromákkal.

A TS28-cal erjesztett borokat intenzíven aromásnak írják le, gyümölcsös jegyekkel, mint a citrus, trópusi gyümölcsök és puszpáng.

### Alkalmazás

A Fermivin TS28 több mint 10 milliárd szárított élesztősejtet tartalmaz grammonként.

Fermivin TS28 classic

– Ajánlott adagolás: 20 g/hl

In-Line Ready Fermivin TS28

– Ajánlott adagolás: 30 g/hl

### REHIDRATÁLÁSI ÚTMUTATÓ

Egy 25 hl-es tartály beoltásához – Ajánlott adagolás: 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 elősegíti annak maximális életképességét.
3. Adjunk hozzá 500 g Fermivin TS28 élesztőt, és alaposan keverjük el, hogy egyenletesen eloszoljon.
4. Hagyjuk 20 percig rehidratálódni. Az intenzív illatú hab az élesztőaktivitás kezdetének jele.
5. Ezután adjunk hozzá 5 liter mustot, hogy a rehidratált élesztő hőmérséklete közelítsen az erjesztendő mustéhoz. 10 percig hagyjuk állni.
6. Öntsük be a tartályba.
7. Fontos, hogy az élesztőkeverék és a must közötti hőmérsékletkülönbség az oltás pillanatában ne haladja meg a 10 °C-ot.
8. Homogenizáljuk.

### Hatásmechanizmus

A cisztein-liáz aktivitásának köszönhetően a Fermivin TS28 kiemeli a szőlőfajtákra jellemző thiol-aromákat, különösen a 4MMP-t (4-merkaptó-4-metil-pentán-2-on).

### 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.