



CHR HANSEN

Viniflora® SYMPHONY^{.nsac} Termékismertető

Leírás

A *Saccharomyces cerevisiae* és a *Kluyveromyces thermotolerans* törzsek egyedi keveréke, az egyes törzseket 80:20 arányban tartalmazza. A Chr. Hansen kevert élesztőkultúrái segítségével biztonságos, megbízható alkoholos fermentációt érhetünk el, vörös- és fehérboroknál egyaránt, a bor aromájának és ízének kiteljesedése mellett.

A fenti non-*Saccharomyces* törzsek kiválasztásánál a legfontosabb szempont a bor ízére, komplexitására, a „mouthfeel”-re gyakorolt hatás volt. A SYMPHONY^{.nsac} élesztővel fermentált mustból megfigyeltén jóval összetettebb karakterű bor készül, mint tiszta *Saccharomyces* élesztővel.

Symphony^{.nsac} élesztővel az alkoholos fermentáció során nagyon kevés SO₂ termelődik, ami lehetővé teszi, hogy a malolaktikus fermentáció is könnyen végbemenjen Viniflora® baktériumkultúrával.

Alkalmazás

A SYMPHONY^{.nsac} terméket liofilezett formában készítik el, amit felhasználás előtt rehidratálni és aktiválni kell, csak ezután lehet a borhoz adni, az aktív szárított élesztőkhöz hasonló eljárással.

A SYMPHONY^{.nsac} lehetővé teszi a biztonságos alkoholos fermentációt vörös és fehér szőlőleveknél. A kultúra tolerálja a 17% vol alkoholszintet. A SYMPHONY^{.nsac} nagyon alacsony szinten termel SO₂-t és illó savakat.

Használata mindazokhoz a vörös- ill. fehérborfajtákhoz javasolt, ahol megbízható alkoholos fermentációt szeretnénk elérni, és a bor komplexitása is fontos:

- Merlot
- Cabernet sauvignon
- Shiraz
- Carignan
- Pinot Noir
- Grenache
- Temphanillo
- Zinfandel
- Petit Shiraz
- Chardonnay
- Riesling
- Sauvignon Blanc
- Pinot Gris
- Pinot Blanc

Használati útmutató

1. Rehidratálás

Adjuk az élesztőt klórmentes csapvízhez, 1:10 arányban. (25-30°C). Legalább 10 percig hagyjuk, hogy az élesztő felszívja a vizet, majd újra keverjük el, hogy egy homogén szuszpenziót kapjunk.

2. Aktiválás

Keverjük a szuszpenzióhoz kénmentes szőlőmustot 1:3 arányban. Hagyjuk állni a keveréket kb. 20 percig.

3. Akklimatizálás

Ha már kis buborékok látszanak az élesztő/must keverék felületen, az élesztőt alaposan keverjük be az erjeszteni kívánt mustba.

Ha a must alacsony hőmérsékletű (10-15 °C), úgy az élesztő-must szuszpenzió hőmérsékletét fokozatosan állítsuk be 20 °C-ra, mielőtt hozzáadjuk a musthoz.

Adagolás

Ajánlott adagolása: egy 500 g-os tasak átlagos körülmények között 35-50 hl-hez, kedvezőtlen paraméterű mustoknál 25-35 hl-hez.

Technikai adatok

Hőmérséklet: tűréshatár optimális	10-32 °C 15-28 °C
pH minimum*	3.2
SO ₂ túrés*	30 ppm zúzásnál
Maximális alkoholszint*	17.0 % vol
Cukor / Alkohol termelés	17.7 g /vol %
Glicerol termelés	kb. 5-8 g/l
Tárolás és eltarthatóság	A szárított élesztő +5°C-on tárolva a gyártás idejétől számított 24 hónapig tartható el. A tasak felnyitása után a tartalmát azonnal fel kell használni.
Megjelenés	Világosbarna színű granulátum
Csomagolás	Alumínium fólia tasakok. (vákuumfólia)

*Megjegyzés: Több gátló tényező kombinációjának negatív hatása van. Az egyes értékek csak akkor érvényesek, ha a többi körülmény kedvező.

Csomagolás

Csomagolási méret

1 × 500 g

Termékszám

673453

Technikai szolgáltatás

Chr. Hansen világszerte működő kirendeltségei, személyzete és technológiai központja felvilágosítással, tanácsokkal áll rendelkezésükre

Az itt közzétett információk legjobb tudásunk szerint helyesek és pontosak. Mindazonáltal nincs biztosíték, garancia az esetleges szabadalomsértésről. Ezeket az információkat jóhiszeműen kizárólag az ön figyelmébe és tájékoztatása céljából tettük közzé.