

# BLASTOSEL DELTA

## AKTÍV, SZÁRÍTOTT FAJÉLESZTŐ

**A *Saccharomyces cerevisiae* és *bayanus* törzse. Megfelel a Nemzetközi Borászati Kódexnek Nem genetikailag módosított szervezetekből származik. Nem tartalmaz allergéneket**

### ERJESZTÉSI TULAJDONSÁGOK

Az erőteljes erjesztés az alkoholra való magas (18%V/V-ig terjedő) toleranciával és alacsony tápanyagigénnyel párosítva, alkalmassá teszi ezt az élesztőt minőségi borok készítésére. A BLASTOSEL DELTA széles erjesztési hőmérséklet-skálát mutat, 12°C-tól 35°C-ig. Fontos tulajdonsága az alacsony ecetsav- és acetaldehyd-képzés. Ennek az élesztőnek az alkalmazásakor a fermentáció hamar elindul, szinte berobban, és általában véve is igen gyors lefolyású. Nehéz körülmények között is nagyon megbízhatóan működik.

### AROMAIKAI PROFIL

A fehér borok készítésénél a BLASTOSEL DELTA képes finom erjesztési aromákkal rendelkező termékeket létrehozni. Sokoldalúságának köszönhetően lehetővé teszi a szőlőfajták karakterének megőrzését.

### JAVASOLT BORÁSZATI MEGOLDÁSOK

Az erjesztési, táplálási és aromaiikai tulajdonságok révén a BLASTOSEL DELTA megbízható törzs fehérborok készítésénél. Vadélesztők feletti fölénye és alkalmazási lehetőségeinek széles skálája lehetővé teszi használatát akkor is, amikor a technológiai feltételek, (például az erjesztési hőmérséklet) nem optimálisak. Akár nem teljesen egészséges szőlőknél vagy túltisztított mustoknál is magas minőségű bort eredményez.

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>ÖSSZETÉTEL</b>       | Élesztő, E491.  |
| <b>TULAJDONSÁGOK</b>    | Halmazállapot: rudacsókák<br>Szín: világos okkersárga<br>Alkoholtermelőképesség: 18%v/v.<br>Besorolás: <i>Saccharomyces cerevisiae</i> rf <i>bayanus</i> .<br>Koncentráció: > 20 milliárd élő sejt grammonként<br>Optimális hőmérséklet: 12-35 °C   |
| <b>DÓZISOK</b>          | 15-25 g/hl normális helyzetben<br>30-40 g/hl az erjesztés újraindításánál, vagy egyéb nehéz esetekben   |
| <b>ALKALMAZÁS</b>       | Fajélesztő rehidratálást egy erre a célra alkalmas tiszta edényben kell elvégezni.<br>A szárított fajélesztőt 35–40 °C, tízszeres mennyiségű vízben kell elkeverni (ellenjavalt a mustban történő közvetlen rehidratálás). Keverjük meg az oldatot, majd pihentessük kb. 10 percig. Amennyiben szükséges, akkor adjunk hozzá protektort (Ecobiol Pied de Cuve / Arom), majd ismét keverjük meg a diszperziót.<br>Kb. 30 perc elteltével, amikor a hidratálás befejeződik, adagoljuk hozzá az erjesztési kívánt musthoz. |
| <b>TÁROLÁS</b>          | Hűvös és száraz helyen tárolandó.<br>A csomagoláson feltüntetett lejárati napjáig használható. Felbontás után hűtőben tárolandó, +4° C-on.  |
| <b>FIGYELMEZTETÉSEK</b> | A rehidratálás teljes időtartama soha nem lehet több max. 45 percnél, valamint a kezelendő must és a rehidratálási közeg hőmérsékletének különbsége soha nem lehet nagyobb mint 10°C. Amennyiben a körülmények szükségessé teszik, az élesztőt folyamatosan „szoktatni” kell a musthoz.<br>Felbontás után ajánlott a csomagolás teljes tartalmát felhasználni.  |
| <b>KISZERELÉS</b>       | 106825-ös kód - 500 g-os légmentesen zárt csomagok  |