

LA CLAIRE EM 2

AKTÍV, SZÁRÍTOTT FAJÉLESZTŐ

Saccharomyces cerevisiae, különleges élesztőgomba-törzs az Új-Zélandi Palmerston North-beli Massey University gyűjteményéből. Megfelel a Nemzetközi Borászati Kódexnek. Nem genetikailag módosított szervezetekből származik. Nem tartalmaz allergéneket.

KÜLÖNLEGES KÉPESSÉGŰ AROMANÖVELŐ ÉLESZTŐ

Az EM 2/P különleges képességű élesztő, mely bármely fajta szőlőből származó borban hozzájárul az aroma és fajtajelleg növeléséhez, azon túl, hogy igen alacsony észterképzésű (etil-acetát), ami nagyon tiszta lefolyású fermentációt biztosít a mindenkori aromás sajátosságok megtartásával.

KIFEJEZETTEN AJÁNLOTT CHARDONNAY TÍPUSÚ BOROK KÉSZÍTÉSÉHEZ

Az EM 2/P kifejezetten ajánlott minőségi barrique fehérborok készítéséhez. Kiváló hatású a chardonnay és a hasonló karakterű borok erjesztésénél. Az EM 2/P azokat a terpénalkoholokat emeli ki, melyek a szőlőre jellemző aromákat alakítják ki. Ezek a terpénalkoholok igen hangsúlyosak a muskotály és rizling fajtacsoportnál. Szép eredményt érhetünk el a sauvignon blancnál is. Vörösborkhoz is használhatjuk, amelyekben szintén a fajtára jellemző aromákat emeli ki. A mannoproteinek (poliszacharidok) képzésével hozzájárul a szín- és aromastabilizációhoz, mivel a mannoprotein védőkolloidként viselkedik, így megakadályozzák a szín- és aromaanyagok bomlását. Az EM 2/P minden olyan tulajdonsággal rendelkezik (például killer faktor), amely feltétlenül szükséges a szabályozott, tökéletes erjedési folyamatokhoz, kiemelve az eredeti illat- és ízjegyeket.

ÖSSZETÉTEL	Élesztő, E491.
TULAJDONSÁGOK	Halmazállapot: rudacsókák Szín: világos okkersárga Erjesztési képesség: 14%v/v. Besorolás: <i>Saccharomyces cerevisiae</i> Koncentráció: > 20 milliárd élő sejt grammonként Optimális hőmérséklet: 12-35 °C.
DÓZISOK	15-25 g/hl normál esetben 30-50 g/hl az erjesztés újraindításánál, vagy egyéb nehéz esetekben
ALKALMAZÁS	Fajlesztő rehidratálást egy erre a célra alkalmas tiszta edényben kell elvégezni. A szárított fajlesztőt 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. Kb. 30 perc elteltével, amikor a hidratálás befejeződik, adagoljuk hozzá az erjeszteni kívánt musthoz.
TÁROLÁS	Hűvös és száraz helyen tárolandó. A csomagoláson feltüntetett lejárati napjáig használható. Felbontás után hűtőben tárolandó, +4° C-on.
FIGYELMEZTETÉSEK	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. Felbontás után ajánlott a csomagolás teljes tartalmát felhasználni.
KISZERELÉS	107291 -es kód - 500 g-os vákuum csomagok