



# BLASTOSEL KAPPA

## AKTÍV SZÁRÍTOTT ÉLESZTŐ

### BLASTOSEL KAPPA

*Saccharomyces cerevisiae* élesztőgombák különleges törzse a Pasteur-Intézet gyűjteményéből.

#### Gyors, szabályozott fermentáció beindítása

A BLASTOSEL KAPPA nagyon hamar alkalmazkodik a kezelendő anyaghoz, kiválóan tolerálja a magasabb SO<sub>2</sub> koncentrációt és kitűnő erjesztő hatású. Kifejezetten ajánlott a gyors, szabályozott fermentáció beindítására a cukor teljes felhasználásával. A killer faktor és az SO<sub>2</sub> termelő képesség teszik a BLASTOSEL KAPPA-t hatékonyá a szőlő és must eredeti mikroflórájával szemben, miközben teljes tisztaságú fermentációt biztosít és minimalizálja a nem kívánatos mikrobiológiai hibákat. Mint minden SO<sub>2</sub> termelő törzs, a BLASTOSEL KAPPA sem termel H<sub>2</sub>S-t, tehát még igen rossz erjedési feltételek mellett sem járul hozzá a kénhidrogén képződéséhez. Kevésbé igényes törzsről lévén szó, kiváló eredménnyel alkalmazható utóerjedésnél, vagy amikor az erjedés megállt.

**Magas alkoholtartalmú fehér- és vörösborokhoz ideális.**

A BLASTOSEL KAPPA kitűnően tűri a magas alkoholszintet, ezért ilyen tulajdonságú fehér- és vörösborokhoz ideális. Jó erjedési körülmények között a BLASTOSEL KAPPA képes értékes fermentációs aromák képzésére semleges szőlőfajták esetén.

#### Technológiai jellemzők:

Halmazállapot:	szilárd, granulátum
Szag:	jellegzetesen élesztő
Koncentráció:	>20 milliárd aktív sejt/ gramm
Besorolás:	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Alkoholtűrés:	15 tf%
Fermentáció:	16,5 g cukorból 1 tf% alkohol
Kéndioxid tűrés:	nagyon erős
Kénhidrogén termelés:	közepes
Illósav termelés:	nagyon alacsony (0,25 g/l)
H <sub>2</sub> S termelés:	nincs
Optimális hőmérséklet:	15–30 °C

#### Adagolás:

15–25 g/hl normál esetben.  
30–40 g/hl nehezebb esetekben, vagy az erjedés leállása esetén.

#### Alkalmazás:

40 °C-os tízszeres mennyiségű vízben kell rehidratálni, majd 30 perc elteltével, amikor a rehidratáció befejeződik, újra felkeverni, majd hozzákeverni az erjesztendő musthoz.

#### A szárított fajlesztő akklimatizálása újra- vagy utóerjesztés esetén:

100 hl mennyiségre vonatkoztatva, az alábbiak szerint akklimatizáljuk a

#### fajlesztőt:

- 1. Rehidratálás:**  
20 liter vízben rehidratálunk 2 kg élesztőt (20 perc).
- 2. Aktiválás:**  
Adjuk a biomasszát 40 liter víz + 30 liter bor + 10 kg cukor + 200 g Actibiol keverékéhez (max. 12 órát pihentetjük).
- 3. Akklimatizálás:**  
Adjuk a masszát 100 liter víz + 300 liter bor + 25 kg cukor + 250 g Actibiol keverékéhez.
- 4. Hozzáadás:**  
48 óra pihentetés után keverjük az akklimatizált masszát a borhoz.

#### Összetétel:

*Saccharomyces cerevisiae*.

#### Tárolás:

Eredeti csomagolásban, száraz helyen, három évig megőrzi minőségét.

#### Kiszerezés:

500 g-os légmentesen zárt csomag.

**Figyelmeztetés:** Ne rehidratáljunk mustban vagy hideg vízben, és ne lépjük túl a 30 perces időt. Amennyiben az utolsó fázist nem tudjuk időben elvégezni, keverjük a keverékhez kb. 20%-ban mustot (de ne várjunk vele egy óránál többet). A csomagolás felnyitása után a szárított élesztő, hűtőszekrényben, 4 °C-on, tovább tárolható.