



# BLASTOSEL TERROIR

## AKTÍV SZÁRÍTOTT ÉLESZTŐ

### BLASTOSEL TERROIR

A *Saccharomyces cerevisiae bayanus* egy törzse, amelyet a Champagne vidéken különítettek el.

#### Erjedési tulajdonságok

A BLASTOSEL TERROIR-t főleg fehérbor készítésénél alkalmazzák. Ismert állandó erjedési folyamatáról, amely teljes egészében elfogyasztja a cukrot. Az élesztő még viszonylag alacsony hőmérsékletű (14–15 °C) erjedésnél, vagy esetleg alacsonyabb hőmérsékletnél, 50–80 NTU-val rendelkező mustoknál is hasonlóképpen viselkedik.

#### Érzékszervi tulajdonságok

A BLASTOSEL TERROIR beta-glükozidáz aktivitása az erjedésnél a szőlőből terpént szabadít fel, amely javítja az aromát.

A megfelelő nitrogénmennyiséggel szabályozható az észter- és a savképződés, amelyek létrehozzák a gyümölcsaromákat.

#### Fő felhasználása

A BLASTOSEL TERROIR felhasználása magas minőségű fehérborok készítésénél, különösen Chardonnay és Pinot Blanc gyártásánál ajánlott.

Kitűnő eredmények érhetők el továbbá a tradicionális és autokláv módon készített pezsgőboroknál is.

#### Technológiai jellemzők:

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Halmazállapot:             | szilárd, granulátum                     |
| Szag:                      | jellegzetesen élesztő                   |
| Koncentráció:              | >20 milliárd aktív sejt/gramm           |
| Besorolás:                 | <i>Saccharomyces cerevisiae bayanus</i> |
| Alkoholtűrés:              | 15 tf%                                  |
| Fermentáció:               | 16,5 g cukorból 1 tf% alkohol           |
| Kéndioxid-tűrés:           | nagyon erős                             |
| Kénhidrogén-termelés:      | alacsony                                |
| Illósav-termelés:          | nagyon alacsony                         |
| H <sub>2</sub> S-termelés: | elhanyagolható                          |
| Optimális hőmérséklet:     | 14–30 °C                                |

#### Felhasználható mennyiség

15–15 g/hl normál körülmények között.

30–40 g/hl nehéz helyzetekben, vagy leállt erjedés beindításához.

#### Felhasználás módja

Oldjuk fel 10-szeres mennyiségű vízben az élesztőt egy megfelelő tárolóban körülbelül 40 °C-os hőmérsékleten, keverjük el jól és hagyjuk, amíg a keverék teljesen feloldódik (maximum 30 perc). Keverjük meg újból és adjuk az anyagot a musthoz, hogy az erjedési folyamat beinduljon.

#### Szabályozási eljárás másodlagos erjedéshez

Másodlagos erjedéshez szabályozzuk az élesztőt a következőképpen (100 hl esetén):

Feloldás: oldjunk fel vízben 2 kg élesztőt 20 liter vízben (20 perc).

Aktiválás: adjuk az így kapott folyékony pépet 40 liter víz + 30 liter bor + 10 kg cukor + 200 g Actibiol keverékéhez (nem több, mint 12 órán át).

#### Szabályozás:

Adjuk a pépet 100 liter víz + 300 liter bor + 25 kg cukor + 250 g Actibiol keverékéhez.

Beoltás: hagyjuk 48 órán át, majd vigyük be a szabályozott pépet a borba.

#### Összetétel:

*Saccharomyces cerevisiae*.

#### Csomagolás:

500 g-os zárt csomagokban.

**Figyelem!** Ne oldjuk fel az élesztőt mustban vagy hideg vízben és ne hagyjuk oldódni 30 percnél tovább. Amennyiben újra kell indítani az erjedést, adjuk a must kb. 20%-át a folyamatot megindító oldathoz (ne hagyjuk tovább 1 óránál). Felnyitás után tartsuk az élesztőt eredeti csomagolásában +4 °C-on, hűtőben.