



AKTÍV SZÁRÍTOTT ÉLESZTŐ

BLASTOSEL VS

Saccharomyces bayanus élesztőgomba különleges törzse, amelyet magas cukortartalmú mustból nyertek.

Gyors fermentáció és a cukrok teljes felhasználása

A BLASTOSEL VS kiváló erjesztési aktivitással bír, remekül használható tehát az erjesztés beindításakor. Killer tulajdonsága lehetővé teszi, hogy elnyomja a meglévő élesztőflórát. Jellemző még az igen magas alkoholtűrő képessége, amely elérheti a 16,5–17 tf%-ot.

Különösen utóerjesztéshez ajánlott

Mint a *Saccharomyces bayanus* élesztőgombák nagy része, úgy a BLASTOSEL VS is kifejezetten pezsgőborok és pezsgők utóerjesztésére kiváló főleg, ha a művelet felgyorsítása is fontos tényező. A BLASTOSEL VS technológiai jellemzői teszik lehetővé, hogy a lassú fermentációkat ez a törzs újra aktivizálja, valamint

újra indítsa a leállt fermentációs folyamatokat, főként, ha a már elért alkoholtartalom elég magas.

Ideális magas alkoholtartalmú borok kezelésére

A BLASTOSEL VS igen hatékony élesztő, kiváló az alkoholtűrő képessége, ezért kifejezetten ajánlott magas cukortartalmú szőlőfajtákból nyert, magas alkoholtartalmú fehér- és vörösborok kezelésére.

Glicerol és észterképzése közepes.

Technológiai jellemzők:

Halmazállapot:	szilárd, granulátum
Szag:	jellegetesen élesztő
Koncentráció:	>20 milliárd aktív sejt/gramm
Besorolás:	<i>Saccharomyces bayanus</i>
Alkoholtűrés:	16,5–17 tf%
Fermentáció:	16,5 g cukorból 1 tf% alkohol
Kéndioxid-tűrés:	nagyon erős
Kénhidrogén-termelés:	alacsony
Illósav-termelés:	nagyon alacsony (0,16 g/l)
H ₂ S-termelés:	elhanyagolható
Optimális hőmérséklet:	12–30 °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 (és 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 bayanus.

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.