



## AKTÍV SZÁRÍTOTT ÉLESZTŐ

### EM 2/P

*Saccharomyces cerevisiae* az Új-Zélandi Palmerston North-beli Massey University kollekcijából származó, különleges élesztőgomba törzs.

#### 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 fajta csoportnál.

Szép eredményt érhetünk el a Sauvignon blancnál is. Vörösborokhoz 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 (pl.: killer faktor), amely feltétlenül szükséges a szabályozott, tökéletes erjedési folyamatokhoz, kiemelve az eredeti illatokat és ízeket.

#### Technológiai jellemzők:

Halmazállapot:	szilárd, granulátum
Szag:	jellegetesen 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:	alacsony
Illósav termelés:	alacsony (0,15–0,2 g/l)
H <sub>2</sub> S termelés:	elhanyagolható
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 (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 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 megnyitása után a szárított élesztőt, hűtőszekrényben, 4 °C-on, tovább tárolható.