



# LA CLAIRE SP 665/P

## AKTÍV SZÁRÍTOTT ÉLESZTŐ

### SP 665/P

*Saccharomyces cerevisiae* élesztőgombák különleges törzse Franciaországból, Champagne vidékéről.

#### Pezsgőborok készítésére kiváló

Az SP 665/P élesztőt kifejezetten az igen aktív erjesztő képessége és a magas alkoholtűrő tulajdonsága miatt különítették el. Killer tulajdonságának köszönhetően a végbemenő fermentáció gyors és tiszta lefolyású. Ezen jellemzőinek együttes következménye, hogy kifejezetten a pezsgőborok és a pezsgők gyártásában javasolt felhasználása. Az első erjesztésben az SP 665/P-vel kezelt termékek kiegyensúlyozott, jó felépítésű alapborok, amelyekben igen alacsony az illósavak mennyisége. Az SP 665/P jól tűri az alacsony hőmérsékletet, az általa létrejött erjedés gyors lefolyású, teljes és tiszta, amelyek következménye minőségi és elegáns pezsgő. A készterméket érdekes, kesernyész íz-zel gazdagítja.

#### Leállt erjedési folyamat újraindítása

Az igen alacsony tápanyagigény, a magas alkoholtűrő képesség és hidegtűrő képessége optimális élesztővé teszik az SP 665/P-t akár az utó- akár az újraerjesztés esetén.

#### Technológiai jellemzők:

Halmazállapot:	szilárd, granulátum
Szag:	jellegetesen élesztő
Koncentráció:	>20 milliárd aktív sejt/gramm
Besorolás:	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Alkoholtűrés:	18 tf%
Fermentáció:	16,5 g cukorból 1 tf% alkohol
Kéndioxid-tűrés:	nagyon erős
Kénhidrogén-termelés:	alacsony
Illósav-termelés:	elhanyagolható
H <sub>2</sub> S-termelés:	elhanyagolható
Optimális hőmérséklet:	10–30 °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 élesztő, hűtőszekrényben, 4 °C-on, tovább tárolható.