



## AKTÍV SZÁRÍTOTT ÉLESZTŐ

### T 73/P

*Saccharomyces cerevisiae* élesztőgombák különleges törzse, amelyet a Valenciái Egyetemen, Alicante környékén szelektáltak.

#### Aromaképző élesztő

A T 73/P aromaképző élesztő, amely magas fokú észter és acetát képzésre képes, amely elősegíti a borok karakter jellegének kiemelését.

#### Minőségi vörösborokhoz

A T 73/P kifejezetten javasolt minőségi vörösborok készítésére, főleg ha azoknak szükségük van tisztulási időszakokra is. Magas fokú a glicerinképzése (8 g/l mennyiségig), amely egyik meghatározója a bor testességének és teltségének, melynek eredménye a kiegyensúlyozott késztermék.

*Almasavbontó képessége:* 30%. Optimális eredmény érhető el például a Cabernet sauvignon, Merlot készítése során.

#### Illatos minőségi fehérborok készítéséhez

Az illatos fehér borokban a T 73/P élesztő a primer aromákat emeli ki, így adva könnyed,

friss jelleget a kész bornak.

Az élesztős almasavbontáskor nem képződik tejsav, így a kezelt fehérborok harmonikusabb ízűek lesznek. Vörösborok esetén kedvezőbb feltételeket teremtenek a malolaktikus fermentáció beindulásához. A termék killer tulajdonságának, SO<sub>2</sub> és alkohol tűrésének köszönhetően gyors és tökéletes lefolyású erjedést biztosít. Újra- és utóerjesztésre is kiválóan alkalmas.

#### Technológiai jellemzők:

Halmazállapot:	szilárd, granulátum
Szag:	jellegzetesen élesztő
Koncentráció:	>20 milliárd aktív sejt/gramm
Besorolás:	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Alkoholtűrés:	17 tf%
Fermentáció:	16,5 g cukorból 1 tf% alkohol
Kéndioxid tűrés:	nagyon magas
Kéndioxid termelés:	alacsony
Illósav termelés:	alacsony
H <sub>2</sub> S termelés:	elhanyagolható
Optimális hőmérséklet:	15–30 °C
Almasavbontó képesség:	30%-ig

#### 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 fajélesztő akklimatizálása újra- vagy utóerjesztés esetén:

100 hl mennyiségre vonatkoztatva, az alábbiak szerint akklimatizáljuk a

#### fajélesztőt:

- 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.