



BLASTOSEL KAPPA

AKTÍV SZÁRÍTOTT ÉLESZTŐ

BLASTOSEL KAPPA

Saccharomyces cerevisiae élesztőgombák különleges törzse a Pasteur-Intézet gyűjteményéből.

Gyors, szabályozott fermentáció beindítása

A BLASTOSEL KAPPA nagyon hamar alkalmazkodik a kezelendő anyaghoz, kiválóan tolerálja a magasabb SO₂ koncentrációt és kitűnő erjesztő hatású. Kifejezetten ajánlott a gyors, szabályozott fermentáció beindítására a cukor teljes felhasználásával. A killer faktor és az SO₂ termelő képesség teszik a BLASTOSEL KAPPA-t hatékonyá a szőlő és must eredeti mikroflórájával szemben, miközben teljes tisztaságú fermentációt biztosít és minimalizálja a nem kívánatos mikrobiológiai hibákat. Mint minden SO₂ termelő törzs, a BLASTOSEL KAPPA sem termel H₂S-t, tehát még igen rossz erjedési feltételek mellett sem járul hozzá a kénhidrogén képződéséhez. Kevésbé igényes törzsről lévén szó, kiváló eredménnyel alkalmazható utóerjedésnél, vagy amikor az erjedés megállt.

Magas alkoholtartalmú fehér- és vörösborokhoz ideális.

A BLASTOSEL KAPPA kitűnően tűri a magas alkoholszintet, ezért ilyen tulajdonságú fehér- és vörösborokhoz ideális. Jó erjedési körülmények között a BLASTOSEL KAPPA képes értékes fermentációs aromák képzésére semleges szőlőfajták esetén.

Technológiai jellemzők:

Halmazállapot:	szilárd, granulátum
Szag:	jellegzetesen élesztő
Koncentráció:	>20 milliárd aktív sejt/ gramm
Besorolás:	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Alkoholtűrés:	15 tf%
Fermentáció:	16,5 g cukorból 1 tf% alkohol
Kéndioxid tőrés:	nagyon erős
Kénhidrogén termelés:	közepes
Illósav termelés:	nagyon alacsony (0,25 g/l)
H ₂ S termelés:	nincs
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 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 (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.

Kiszárazás:

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.