



BLASTOSEL TERROIR

AKTÍV SZÁRÍTOTT ÉLESZTŐ

BLASTOSEL TERROIR

A *Saccharomyces cerevisiae bayanus* egy törzse, amelyet a Champagne vidéken különítettek el.

Erjedési tulajdonságok

A BLASTOSEL TERROIR-t főleg fehérbor készítésénél alkalmazzák. Ismert állandó erjedési folyamatáról, amely teljes egészében elfogyasztja a cukrot. Az élesztő még viszonylag alacsony hőmérsékletű (14–15 °C) erjedésnél, vagy esetleg alacsonyabb hőmérsékletnél, 50–80 NTU-val rendelkező mustoknál is hasonlóképpen viselkedik.

Érzékszervi tulajdonságok

A BLASTOSEL TERROIR beta-glükozidáz aktivitása az erjedésnél a szőlőből terpént szabadít fel, amely javítja az aromát.

A megfelelő nitrogénmennyiséggel szabályozható az észter- és a savképződés, amelyek létrehozzák a gyümölcsaromákat.

Fő felhasználása

A BLASTOSEL TERROIR felhasználása magas minőségű fehérborok készítésénél, különösen Chardonnay és Pinot Blanc gyártásánál ajánlott.

Kitűnő eredmények érhetők el továbbá a tradicionális és autokláv módon készített pezsgőboroknál is.

Technológiai jellemzők:

Halmazállapot:	szilárd, granulátum
Szag:	jellegzetesen élesztő
Koncentráció:	>20 milliárd aktív sejt/gramm
Besorolás:	<i>Saccharomyces cerevisiae bayanus</i>
Alkoholtűrés:	15 tf%
Fermentáció:	16,5 g cukorból 1 tf% alkohol
Kéndioxid-tűrés:	nagyon erős
Kénhidrogén-termelés:	alacsony
Illósav-termelés:	nagyon alacsony
H ₂ S-termelés:	elhanyagolható
Optimális hőmérséklet:	14–30 °C

Felhasználható mennyiség

15–15 g/hl normál körülmények között.
30–40 g/hl nehéz helyzetekben, vagy leállt erjedés beindításához.

Felhasználás módja

Oldjuk fel 10-szeres mennyiségű vízben az élesztőt egy megfelelő tárolóban körülbelül 40 °C-os hőmérsékleten, keverjük el jól és hagyjuk, amíg a keverék teljesen feloldódik (maximum 30 perc). Keverjük meg újból és adjuk az anyagot a musthoz, hogy az erjedési folyamat beinduljon.

Szabályozási eljárás másodlagos erjedéshez

Másodlagos erjedéshez szabályozzuk az élesztőt a következőképpen (100 hl esetén):

Feloldás: oldjunk fel vízben 2 kg élesztőt 20 liter vízben (20 perc).

Aktiválás: adjuk az így kapott folyékony pépet 40 liter víz + 30 liter bor + 10 kg cukor + 200 g Actibiol keverékéhez (nem több, mint 12 órán át).

Szabályozás:

Adjuk a pépet 100 liter víz + 300 liter bor + 25 kg cukor + 250 g Actibiol keverékéhez.

Beoltás: hagyjuk 48 órán át, majd vigyük be a szabályozott pépet a borba.

Összetétel:

Saccharomyces cerevisiae.

Csomagolás:

500 g-os zárt csomagokban.

Figyelem! Ne oldjuk fel az élesztőt mustban vagy hideg vízben és ne hagyjuk oldódni 30 percnél tovább. Amennyiben újra kell indítani az erjedést, adjuk a must kb. 20%-át a folyamatot megindító oldathoz (ne hagyjuk tovább 1 óránál). Felnyitás után tartsuk az élesztőt eredeti csomagolásában +4 °C-on, hűtőben.