



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 ₂ 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:

- Rehidratálás:**
20 liter vízben rehidratálunk 2 kg élesztőt (20 perc).
- Aktiválás:**
Adjuk a biomasszát 40 liter víz + 30 liter bor + 10 kg cukor + 200 g Actibiol keverékéhez (és max. 12 órát pihentetjük).
- Akklimatizálás:**
Adjuk a masszát 100 liter víz + 300 liter bor + 25 kg cukor + 250 g Actibiol keverékéhez.
- 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.