



# FERMOL® Davis 522

Polivalens élesztő fehérborokhoz, vörösborokhoz és újraerjesztéshez



## → LEÍRÁS

Az AEB Group által ajánlott élesztők szigorú kiválasztás eredményei, melyet kiváló kutatóintézetekkel együttműködve valósítottak meg. A javasolt élesztők széles skálája a szőlőben lévő prekursorok kiemelésének képességével, a fermentációs észterek és acetátok változó mennyiségű és arányú előállításával, a glicerin, savak és mannoпротеinek szintetizálásával tűnik ki. Minden kiválasztott élesztő kiemelkedő technológiai tulajdonságokkal rendelkezik és nagyon korlátozott mennyiségben állítanak elő olyan összetevőket, melyek befolyásolhatják a bor minőségét. **Fermol Davis 522** egy rendkívül sokoldalú törzs, mely alkalmas mind fehér, mind vörösborok készítéséhez. Kiemelkedően gyors sokszorozódása miatt választották ki, gyorsan előtérbe helyezi az őshonos mikroflórát és rövid idő alatt lefolytatja az erjedést. Ellenálló a magas kén-dioxid tartalommal szemben és azonos cukortartalom mellett magasabb alkoholfok érhető el, mint más kiválasztott törzsekkel. Nem módosítja a szőlő aromás tulajdonságait. **Fermol Davis 522** kellemes gyümölcsös és virágos aromákat állít elő.

## → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

*Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae* élesztő (újraéleszthető sejtek száma  $>10^{10}$  UFC/g). Tartalmaz: szorbitán-monosztearát (E 491).

## → ADAGOLÁS

10 - 30 g/hl.

## → ALKALMAZÁS

Rehidratálás: 10-szeres mennyiségű langyos, cukros vízben maximum 38°C-on 20–30 percig. Javasolt Fermoplus Energy Glu 3.0 reaktiváló hozzáadása 1:4 arányban az élesztővel. Próbák bizonyítják, hogy Fermoplus Energy Glu 3.0 alkalmazásával a sejtek száma körülbelül 30%-kal nő 6 órával a reaktiválás után. A **Fermol Davis 522** tejsav baktériumokkal történő együtt oltása esetén javasolt Malolact CRW, Malolact BM és Malolact FR használata, melyekkel kedvező affinitást mutat.

## → TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

**Fermol Davis 522** a Kaliforniai Egyetem (Davis) Szőlészeti és Borászati Tanszéke által kiválasztott törzs.

## → TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása 20°C alatti hőmérsékleten javasolt.  
 Nettó 500 g-os csomagok 10 kg-os kartonokban.  
 Nettó 10 kg-os zsákok.

