



OENOLIA AUXILIA

Élesztő sejtfa borokhoz, amelyek nagyon érett szőlőből vagy nagyon tiszta mustból készülnek.
Alapborok készítése második erjesztéshez.



→ BORÁSZATI JELENTŐSSÉG

- 100%-ban bio élesztő sejtfa
- Javítja az erjedés nehéz befejezését
- Az LSA-ra nehezedő stressz csökkentése, ennek következtében az illósav termelés csökkenése
- Javítja a pezsgők alapborok fermentálhatóságát az erjedésgátlók abszorpciójával
- Íz szempontjából semleges
- Kedvez a seprőn való érlelésnek

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

- Az élesztő sejtfa 100%-ban bio eljárásból származik
- GMO mentes és nem történtek ionizáló kezelések
- Megfelelő pezsgő alapborok elsődleges erjesztéséhez

Borászati felhasználásra. Megfelel a Nemzetközi Borászati Kódex előírásainak

→ ADAGOLÁS

- 20 - 40 g/hl között használandó
- Megengedett maximális adag: 40 g/hl (2019/934/EK rendelet).

→ ALKALMAZÁS

Elsődleges erjesztéshez: ossza el az adagot 2 részre (10 - 20 g/hl):

- beoltáshoz: közvetlenül a rehidratálás során adjuk hozzá vagy oldjuk fel mustban és tegyük közvetlenül az autoklávba
- az erjedés felénél: adjuk hozzá 20 g/h **AZOFERM** termékkel együtt

Pezsgőkhöz készült alapborok elkészítése újra erjesztés előtt:

- Charmat módszer: oldjuk fel borban és beoltás előtt tegyük közvetlenül az autoklávba.
- Tradicionális vagy Ancestrale módszer: oldjuk fel borban és adjuk a kevert cuvé-hez, borkő szempontjából nem stabilizálva az előszűrés előtt. A szűrés előtt legalább 48 órán át kell tartani.



AUXILIA

→ TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

- Az élesztőnek és a baktériumoknak egyaránt kedvez
- Kísérjük figyelemmel a baktériumpopuláció alakulását, különösen, ha nem FML-t keresünk

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Eredeti, lezárt csomagolásban hűvös, száraz, szagtalan helyen, fénytől távol tárolandó, lehetőleg 15°C alatti hőmérsékleten. Ne fagyassza. Tartsa be a csomagoláson feltüntetett lejárati időt. Felnyitás után gyorsan használja fel.

- 1 kg-os csomagok
- 20 kg-os zsákok