



PREMIUM PROSECCO

Saccharomyces cerevisiae

A San Michele All'Adige Intézet minőségellenőrzésével

Gyártó: VASON GROUP S.r.l. Localita Nassar, 371 - 37020 Pedemonte Verona

Forgalmazó: Cellarius Kereskedőház Kft. Szigetvár H-7900 Dencsházai út 12.

Összetétel:

Borászati alkalmazásra választott élesztő, mely magas százalékban tartalmaz aktív sejteket (minimum 20 milliárd / gramm).

Tulajdonságai:

A PREMIUM PROSECCO a Prosecco területen választott élesztő, legfontosabb jellemzője a kifinomultsága, és a minőség amivel gazdagítja a bort az erjedés során.

A PREMIUM PROSECCO száraz élesztő az Enologica Vason több éves Lievito in Pasta Attivo (L.P.A) gyártása során szerzett tapasztalatának gyümölcse. Ezt az élesztőt száraz formában azt követően kezdték forgalmazni, hogy előzetesen alapos vizsgálatokat végeztek a nedves termékkel, illetve miután bebizonyosodott, hogy a speciális szárítási folyamatnak köszönhetően az élesztő kiváló fiziológiai tulajdonságai változatlanok maradnak a szárítást követően is.

Fiziológiailag ez az élesztő rendkívül ellenálló alkohollal, kén-dioxiddal, nyomással és minden erjesztést megnehezítő tényezővel szemben.

Alkalmazása:

Előnyös tulajdonságainál fogva a PREMIUM PROSECCO kifejezetten ajánlott üvegben, illetve tartályban készült habzó borok előállításához.

Emellett alkalmazható fehér és rosé mustok elsődleges erjesztésekor, növeli a termék aromás jellemzőit.

Használata:

A szükséges mennyiségű élesztőt oldjuk föl 10 -szeres mennyiségű, 1-2%-os cukortartalmú langyos vízben (40 C). 30 perc elteltével kevergetés mellett fokozatosan adjuk a szűrt és kénezett musthoz, ezzel lehetőleg ne okozunk nagy hőmérséklet csökkenést.

Az élesztő szaporodásának érdekében az oldat nem tartalmazhat kb. 2 %-nál több cukrot, és gondosan kell levegőztetni. Ebben a szakaszban erjesztés aktiváló termékek használata javasolt - V ACTIV PREMIUM.

A rehidratált élesztő így már aktív erjesztő fázisba lépett, és visszakeverhetjük a musthoz, hogy az erjesztés megkezdődjön. Ennek legjobb módja, ha a reaktivált élesztőt az erjesztő tank aljára tesszük, és a mustot fokozatosan adagoljuk hozzá.

További részletekért az összetevőkről és az élesztő hatásának optimalizálásáról kérjük lépjen kapcsolatba technikai tanácsadóinkkal, illetve kövesse a hivatalos előírásokat.

Adagolás:

10-20 g/hl fehér mustok erjesztéséhez

30-50 g/hl részlege erjesztés esetén

15-30 g/hl újra-erjesztéskor

Csomagolás:

0,5 kg-os polilaminált zacskókban.

Tárolás:

A terméket száraz, hűvös helyen tároljuk. Ilyen feltételek mellett a címkén jelzett szavatossági idő lejártáig eltartható.

A felbontott csomagokat gondosan zárjuk le, és minél előbb használjuk fel.

Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- www.cellarius.hu -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440



Veszélyességi besorolása:

Az 28/01/1992 Miniszteri Dekrétum alapján nem minősül veszélyes terméknek.

Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- www.cellarius.hu -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440