



## PREMIUM PREMIUM ROUGE 30R

Minőségi vörösborok készítéséhez szelektált élesztő.

Gyártó: VASON GROUP S.r.l. Localita Nassar, 371 - 37020 Pedemonte Verona  
Forgalmazó: Cellarius Kereskedőház Kft. Szigetvár H-7900 Dencsházai út 12.

### Összetétel:

A termék a *Saccharomyces cerevisiae* törzsből származik, magas százalékban tartalmaz aktív sejteket (minimum 20 milliárd / gramm). Bordeaux nemes területeiről szelektálták, prémium minőségű borok előállításához, melyeket hosszan, vagy közepesen érlelnek (Merlot, Syrah, Sangiovese, Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Nebbiolo, Terodego, és Barbera.).

### Tulajdonságai:

A PREMIUM ROUGE 30R erjesztési kinetikája rendkívül gyors az első 24-36 órában, majd ezt egy állandó egyenletes erjedési szakasz követi. Az erjedés széles hőmérsékleti tartományban történhet, és ez kiváló eredményt biztosít akár hőmérsékletszabályozás nélkül is. Mivel működése közben csekély mennyiségű kén származék keletkezik, ezek nem befolyásolják a fajtára jellemző aromákat. Ez az élesztő kevés habot termel, valamint jól ellenáll az alkoholnak, illetve a magas cukortartalomnak.

Kereskedelmi Név	<b>Premium Rouge 30R</b>
Faj	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Eredet	Bordeaux
Alkohol tolerancia	> 17,00 % vol.
Alkohol termelő kézség	0,057 % vol./gr. zucch.
Optimális hőmérsékleti tart.	11 - 30 °C
Kén-dioxid termelő kézség	Alacsony
Almasav bontási mellékaktivitás	- 25 - 35 %
Glicerín termelési kézség	Magas
Aroma karakterisztikája	Emeli a fajta aroma karakterisztikáját
Antocián megkötő kézsége	Alacsony
Különleges tulajdonságok	Gyors erjesztési kinetika Almasavbontó kézség

### Alkalmazása:

Előnyös tulajdonságainál fogva a PREMIUM ROUGE 30R kifejezetten ajánlott testes, hosszú érlelésre szánt gyümölcsös vörösborok készítéséhez. Magas a glycerol termelő tulajdonsága, valamint részleges, tejsav bontó mellékaktivitása, hozzájárul a bor minőségének javulásához. Erjesztési kinetikája révén kedvező színanyag extrakciót eredményez, ami jelentkezik a magasabb polifenol indexben és a megnövekedett színintenzitásban.

Tanninok hozzáadásával (COLORSTAB vagy PREMIUM COLOR) közvetlenül bogyózás után növeli a kinyert színanyagok stabilitását.

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

**Használata:**

A szükséges mennyiségű élesztőt oldjuk fel 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 okozzunk 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 borhoz, hogy az erjesztés megkezdődjön. Ennek legjobb módja, ha a reaktivált élesztőt az erjesztő tank aljára tesszük, és a bort (cefrét) fokozatosan adagoljuk hozzá.

További információért az összetevőket illetően, illetve az élesztő hatásának optimalizálása érdekében kérjük forduljon technikusainkhoz, és kövesse a hivatalos előírásokat-

**Adagolás:**

10-20 g/hl héjon áztatáshoz

**Csomagolás:**

500g-os vákuum csomagolásban, polilaminált tasakokban, illetve karton dobozban.

**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.

**Veszélyességi besorolása:**

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

Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- [www.cellarius.hu](http://www.cellarius.hu) -----

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

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