



## PREMIUM SUPERTUSCAN

### Saccharomyces cerevisiae

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

#### Összetétel:

A terméket borászati alkalmazásra választották a Siena hegyei közt elhelyezkedő borászatokban, nagy százalékban tartalmaz aktív sejteket (minimum 20 milliárd / gramm). A Saccharomyces cerevisiae törzsből származik a régi (1970) Lodder besorolás alapján.

#### Tulajdonságai:

A PREMIUM SUPERTUSCAN ideális élesztő testes vörösborkerjesztéséhez, melyeket hordós érlelésre szánunk.

Tiszta, elegáns erjedést biztosít még magas alkohol fok mellett is.

A beoltást követően ez az élesztő gyors fermentációs kinetikájú, ami a vörösbork esetében kívánatos, hiszen a folyamat gyorsan lefojtja az eredeti mikroflórát. Ezt követően az erjedés egyenletes, kevés hab képződésével jár.

Mivel kevés kénszármazék képződik az erjesztéskor, elkerülhető az a redukciós jelenség, ami általában csökkenti a fajtára jellemző aromák kifejeződését, és az erjedés tisztaságát.

A PREMIUM SUPERTUSCAN kiváló glicerol termelő élesztő. Sejtfelülete nem nyeli el a színeképző vegyületeket, így héjon áztatásra tökéletesen alkalmas.

#### Alkalmazása:

A PREMIUM SUPERTUSCAN kiváló, testes vörösborkok készítéséhez ajánljuk, melyeket tejsavas erjesztésnek vetünk alá, és hosszú érlelési folyamat után érik el teljességüket.

Fent leírt jellemzői alapján ez az élesztő ideális olyan mustok erjesztéséhez, melyekből harmonikus, árnyalt struktúrájú és magas alkoholfokú borok készülnek.

A Veronai Egyetemen közösen végzett kísérletek azt mutatták, hogy ez az élesztőbaktérium rendkívül jól működik az AmarO4-gyel. A PREMIUM SUOPERTUSCANNAL végzett elsődleges erjesztés optimális alapot biztosít ennek a baktériumnak, hogy tiszta, organoleptikus, tejsavas erjesztést vigyen végbe.

Alkalmazása során, kérjük, pontosan kövesse a hatályos jogi szabályozást.

#### 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 borhoz, hogy az erjesztés megkezdődjön. Ennek legjobb módja, ha a reaktivált élesztőt az erjesztő tank aljára tesszük, és a bort fokozatosan adagoljuk hozzá.

#### Adagolás:

10-20 g/hl vörös mustok erjesztéséhez.

#### Csomagolás:

500g vákuum csomagolásban, polyaminate tasakokban.

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



**Tárolás:**

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

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

**Veszélyességi besorolása:**

A 28/01/1992 D.M. 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