



EC1118
SACCHAROMYCES CEREVISIAE VAR. BAYANUS
Az eredeti Prise de Mousse

A termék rövid leírása

Az EC-1118 élesztőt Champagne-ban izolálták, és az Interprofession du Vin de Champagne (CIVC) minősítette. Alacsony hőmérsékleten is jól erjeszt, flokkulál és kompakt üledéket képez. Az EC-1118 kiválóan használható hordós erjesztésre is. Alacsony tápanyagtartalom mellett nagy mennyiségű kén-dioxidot termel, ennek eredményeképp meggátolja a tejsavas erjedést. A *Saccharomyces cerevisiae* (var. *Bayanus*) törzsbe tartozik. A világon széles körben használják a fehér, rozé és vörös borok készítéséhez egyaránt

A törzs borászati tulajdonságai

- Fehér, rozé és vörösborok előállításához ajánlott. Erősen ajánlott másodlagos erjesztésre.
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*
- Erjedési hőmérséklet optimum: 10-30 °C.
- Alkohol tolerancia: 18% erjedési körülményeknek megfelelően.
- Alacsony relatív nitrogénigény (ellenőrzött laboratóriumi körülmények között)
- Rövid LAG fázis és magas erjedési erély. Az erjedési intenzitás kontrollálásához hűtés javasolt.
- Nagyon alacsony H₂S-termelés alacsony asszimilálható nitrogéntartalom mellett is.
- Csekély mértékben termel SO₂-kötő vegyületeket
- Nagy mennyiségű SO₂-t termelhet alacsony tápanyag feltételek mellett, akár 50 mg / l. Semlegesnek tekinthető az MLF-re.
- Killer faktor: aktív
- Habképzés: csekély

Érzékszervi tulajdonságok

Érzékszervi tulajdonságait neutrálisnak tekinthetjük, mivel nagyon kevés élesztő által termelt aromát kölcsönöz a bornak. Robusztus, megbízható és neutrális. Pezsgő alapbor készítéshez és palackos erjesztéshez is kiválóan alkalmazható.

Alkalmazás és adagolás

Ahhoz, hogy az élesztőtörzs leghatékonyabban el tudja nyomni a vadélesztőket, célszerű a direkt beoltás, amihez a szárított élesztő tízszeres mennyiségének megfelelő meleg vízben (35-40 °C) rehidratáljuk a szükséges adagot, 15 percig állni hagyjuk, majd kíméletes keverés után közvetlen a musthoz öntjük. (Fontos: az előírt időnél tovább ne hagyjuk rehidratálódni az élesztőt, és a hőlépcső 10 °C-ot ne haladja meg!)

Javasolt adagolás:

Fehér, rozé és vörös borokhoz: 25-40 g/hl,

Megakadt erjedésnél: min. 40 g/hl,

Pezsgősítéshez: 50 g/hl.

Termékismertetőink és az azokban található használati utasítások a legjobb tudásunk szerint készültek. Az adatokat legújabb tapasztalataink alapján közöltük. Mivel a kezelt italokról nem állnak adatok rendelkezésre, ugyanakkor ezen italok természetes eredetüknél fogva különbözőek, ezért kezelési ajánlásaink nem lehetnek kötelező érvényűek. Az ismertetések megfelelnek a német bortörvény és az EU előírásainak. Egyebekben általános eladási feltételeink az irányadók. 2020.07.27.