



BORÉLESZTŐ ÉS SZÁRMAZÉKAI



ANGEL YEAST CO., LTD.

TARTALOM

BORÉLESZTŐK

Bayanus

BV818

Saccharomyces

RV100 / CECA / CEC01 / RA-3/RV171

Kluyveromyces thermotolerans

CVE-7

ÉLESZTŐ SZÁRMAZÉKOK

Inaktív száraz élesztő

FN401 / FN405 / FN408 / FN401-GH

Élesztő sejtfal

CW101

Élesztő tápanyagok

FN502 / FN502-GH / FN503

Autolizált élesztő

FN301

Mannoprotein

MP60

TÁPANYAGOK

NutrienFast / Arom-Guard

Nutri-MLF / Nutri-rehyd

FUNKCIONÁLIS TERMÉKEK

Oeno-Soften / Stabfresh / AROM-Pro CU200

NYERSANYAGOK



NutrienFast

Összetett komplex élesztőtápanyag DAP-pal, inaktív élesztővel, tiaminnal és kalcium-pantotenáttal, amelyet a megrekedt vagy lassú, vontatott erjesztési folyamatok megelőzésére fejlesztettek ki. Nitrogént, aminosavakat, B1-vitamint, szterolokat és hosszú szénláncú zsírsavakat biztosít az élesztő anyagcseréjének elősegítésére és a nem kívánatos vegyületek termelődésének megakadályozására.

Nutri-MLF

Aminosavakban és specifikus peptidekben gazdag élesztő autolizátum, amely különösen alkalmas a bor malolaktikus erjesztésében jelentkező tápanyaghiányok pótlására és a borban található tejsavbaktériumok növekedésének elősegítésére.

AROM-Guard

Ez a termék egy specifikus élesztő származék, amely magas glutation, cellulóz és vitamin tartalommal rendelkezik. A glutation kiváló antioxidáns, segíti a fehér-vagy rozé borok aromájának és színének megőrzését. Tápanyagokat biztosít az élesztő növekedéséhez, támogatja az élesztőt a túlderített mustban és növeli a borélesztő erjesztő képességét.

Nutri-Rehyd

Specifikus inaktív élesztőtápanyag a száraz élesztő rehidratálásához, amely szerves nitrogént, vitaminokat, ásványi anyagokat és növekedési faktorokat (szabad telítetlen zsírsavak és ergoszterol) biztosít, elkerülve az erjesztési problémákat, mint például a lassú vagy megrekedt erjedések, valamint a kellemetlen ízek kialakulása.



StabFresh

Specifikus élesztő-poliszacharid termék, amely magas mannoprotein és glutation tartalommal rendelkezik, üde, friss és gyümölcsös fehér vagy rozé borokhoz. A StabFresh-ben lévő mannoprotein kiválóan képes módosítani és stabilizálni a borok kolloid egyensúlyát, megőrzi és biztosítja a borkősav stabilizációs kapacitást. A StabFresh-ben lévő, természetes élesztőből származó glutation véd a borok oxidációja ellen.

AROM-Pro CU200

Inaktivált élesztő termék a kénes mellékízű vegyületek, mint például a H_2S és a dimetil-szulfid káros hatásainak csökkentésére.

Képes kompenzálni a kellemetlen ízű kénvegyületek hatásait, amelyek elfedik a bor illatvilágát és aromáit. A bort frissebbé, gyümölcsösebbé, harmonikusabb ízzá teszi, az inaktív élesztőből származó poliszacharidoknak és peptideknek köszönhetően.

OENO-Soften

Specifikus, mannoproteinekben és kismolekulájú peptidekben gazdag élesztő származék, javítja a bor érzékszervi minőségét, kiegyensúlyozza a bor savasságát és keserűségét, pozitívan befolyásolja a bor érzékszervi tulajdonságait. Javítja a bor testességét, enyhíti a túlzott savérzetet, a fanyarságot okozó agresszív tanninok hatását, stabilizálja a habot a pezsgőborokban, valamint növeli a borkősavas és kolloid stabilitást.





BORÉLESZTŐ BV818

(Bayanus)



Borászati megoldások

- ◆ Természetes eredetű, kiváló minőségű élesztőkből szelektált élesztőtörzs, gyors erjesztést biztosít.
- ◆ Jól működik nem megfelelő (szuboptimális) körülmények között is, mint az alacsony hőmérséklet, rossz alapanyag stb. Alkalmazása kiváló minőségű fehér bort eredményez. Fokozza az üde, gyümölcsös ízt; gazdagítja a bor illatvilágát.
- ◆ Kiemelkedő flokkulációs képesség az erjedés végén, gyors ülepedés, kompakt üledéktömeg.

Jellemzői

- ◆ Versenyelőny.
- ◆ Megfelelő erjesztési hőmérséklet tartomány: 8°C -32°C
- ◆ Cukor-alkohol konverzió: 1% alkohol (v/v) /16.8 (g/l) Cukor
- ◆ Alkohol tűrőképesség: ≥18% (v/v)
- ◆ Alacsony illékony- sav termelés.
- ◆ Jó kén-dioxid ellenálló képesség.

Megjegyzések

Jó teljesítményt nyújt alacsony hőmérsékleten is, magas SO₂-koncentráció mellett vagy tápanyaghiányos erjesztés esetén. Fokozza a híres fehér szőlőfajták, mint az Olaszrizling, Chardonnay, Sauvignon Blanc speciális ízvilágát. Újraindítható a leállt erjedés (akár visszafiataltásra is használható) és könnyíti a pezsgők második erjesztését.

Tárolás és eltarthatóság

Tárolja alacsony hőmérsékleten, száraz helyen. Az eltarthatósága 42 hónap.

Felhasználása

Készítsen a szükséges élesztőmennyiség tízszeresének megfelelő cukros vizet (körülbelül 5% cukorral) vagy hígított mustot (1/3 must és 2/3 víz), állítsa be a hőmérsékletet 35-40°C-ra.

Oldja fel az élesztőt a készített oldatban, álljon kb. 15 percig, majd keverje lassan kb. 5 percig. Ezután adja hozzá az élesztőoldat keveréket a fermentálandó musthoz és keverje el egyenletesen.

Adagolás

100-300ppm (10-30g/hl)

Vörös borok	Rozék	Fehér borok	Pezsgők	Erjesztési sebesség	Nitrogén igény	Érzékszervi hatás
★★	★★★	★★★★	★★★★	Gyors	Alacsony	EVC/M

Megjegyzés: ★★★★★= Legjobb Ajánlat

EVC= Fajtajelleg fokozása

M= Kiváló ízhatás

Kiszerezés

Alumínium fóliás vákuum csomagolás, 500g/csomag, 20 csomag/doboz



BORÉLESZTŐ RV100

(Saccharomyces cerevisiae)



Borászati megoldások

Az élesztő törzset természetes eredetű, kiváló minőségű élesztőkből szelektálták. Magas tisztaságú és integrált erjesztést biztosít.

Széles hőmérséklet-tartomány, azonnal elindítja a fermentációt, gyorsan, stabilan és alaposan erjeszt.

Határozott flokkuláció az erjesztés után, gyors ülepedés, friss és tiszta struktúra, fokozza a specifikus, fajtajellegű aromákat.

Jellemzői

- ◆ Megfelelő erjesztési hőmérséklettartomány 10°C -35°C
- ◆ Cukor-alkohol konverzió: 1% alkohol (v/v) /16.8 (g/l)
- ◆ Alkohol tűrőképesség: $\geq 18\%$ (v/v)
- ◆ Glicerín termelés: $\geq 6\text{g/l}$
- ◆ Alacsony illó sav termelés.
- ◆ Nem képződik kén-dioxid vagy kénhidrogén

Megjegyzések

Kiváló minőségű élesztőtörzs, elnyomja a vad élesztőket. Jól használható a legtöbb bor és gyümölcsbor készítéséhez, különösen alma, körte, eper, narancs, meggy esetében. Harmonikus, üde illatú aromát biztosít.

Tárolás és eltarthatóság

Hűvös, száraz helyen tárolja. Az eltarthatósága 42 hónap.

Felhasználása

Készítsen a szükséges élesztőmennyiség 10-15-szörösének megfelelő cukros vizet (körülbelül 5% cukorral) vagy hígított mustot (1/3 must és 2/3 víz), állítsa be a hőmérsékletet 35-40°C-ra. Oldja fel az élesztőt a készített oldatban, hagyja állni kb. 15 percig. Keverje lassan kb. 5 percig, ezt követően adja hozzá az élesztőoldat keveréket a fermentálandó szőlőléhez és keverje el egyenletesen.

Adagolás

100-300ppm (10-30g/hl)

Vörös borok	Rozék	Fehér borok	Gyümölcsborok	Erjesztési sebesség	Nitrogén igény	Érzékszervi hatás
★★★	★★★	★★★	★★★★	Mérsékelt	Közepes	EVC/ M

Megjegyzés: ★★★★★ = Legjobb Ajánlat
EVC= Fajtajelleg fokozása
M= Kiváló ízhatás

Kiszerezés

Vákuum alumínium fólia csomagolás, 500g/csomag, 20 csomag/doboz



CECA BORÉLESZTŐ

(Saccharomyces cerevisiae)



Megoldások bor készítéséhez

A CECA-t az Északnyugati A&F Egyetem izolálta a kínai Ningxia tartományban lévő Cabernet Sauvignon spontán erjesztéséből. Rövid beindulási fázissal, kiváló erjesztési kinetikával és magas alkoholtoleranciával rendelkezik. A CECA kedvezően alakítja a bor színét és struktúráját magas minőségű tanninokkal, teltséggel és erős testességgel. Nagyon jól alkalmazható az egyes szőlőfajták autentikus, tipikus jellemzőinek kiemelésére és kihangsúlyozására. A CECA által erjesztett bor bársonyos tanninokat és kedvező aromakomplexitást mutat, mint például sötét bogyós gyümölcsök, fűszerek és kávé. A CECA kiváló választás a testes, jó aromakomplexitású hosszán érlelt vörös borok készítésére, különösen Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Merlot számára.

Jellemzői

- ◆ Versenytenyező: Jelentős
- ◆ Illósav termelése: Alacsony
- ◆ Hőmérséklet tartomány: 10-35°C
- ◆ Hab termelése: Alacsony
- ◆ Alkohol tolerancia: Akár 16 térfogat %
- ◆ Flokkuláció: Erős
- ◆ Jó ellenállóképesség
- ◆ HS termelés: Nagyon alacsony
- ◆ Erjesztési sebesség: Mérsékelt

Felhasználása

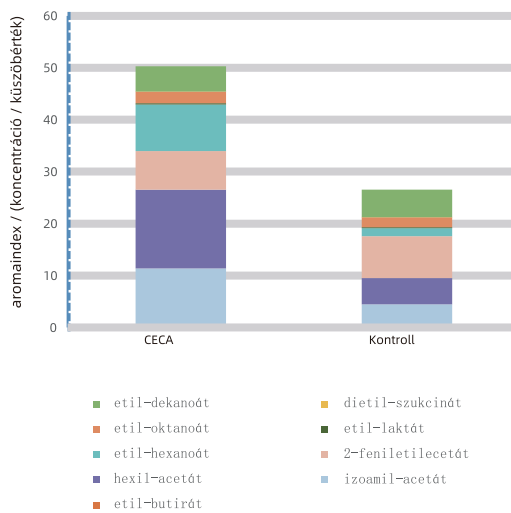
Hidratálja az élesztőt a súlya 5-10-szeresének megfelelő mennyiségű (5% cukrot tartalmazó) vízben vagy 3:1 víz-must keverékben 35-40°C-on tiszta tartályban. Óvatosan keverje össze, majd hagyja hidratálódni 10-20 percig.

Adja hozzá a startert a musthoz szivattyús átkeveréses módszerrel.

Tárolás és eltarthatóság

Tárolja az eredeti lezárt csomagolásban, hűvös, száraz környezetben (4-25°C). A javasolt tárolási hőmérsékleten a szavatossági idő 3 év. A csomagmegnyitása után minél hamarabb használja fel; kerülje a hosszú távú tárolást 30°C feletti hőmérsékleten vagy nedves környezetben.

A CECA hozzájárul a testes aromatikus, gyümölcsészteres ízvilágú karakterhez.



Adagolás

Általános erjesztés: 150-250 ppm (15-25 g/hl)

Erjesztés újraindítása: 250-350 ppm (25-35 g/hl)

Kiszerelés

Alumínium fóliás vákuum csomagolás,
500g/csomag, 20 csomag/doboz

Tippek

- ◆ Az oltás során az élesztő és a must hőmérsékletének különbsége nem haladhatja meg a 10°C-ot.
- ◆ Az aktív száraz élesztővel történő erjesztések csökkentik a vad élesztők és káros mikroorganizmusok által okozott borhibák kockázatát.
- ◆ A rehidratálási folyamat nem haladhatja meg a 30 percet.



CEC01 BORÉLESZTŐ

(Saccharomyces cerevisiae)



Megoldások bor készítéséhez

CEC01-et Merlot spontán erjesztéséből izolálták. Ez az élesztő jó etanol toleranciával, rövid beindulási fázissal és kiváló erjesztési kapacitással rendelkezik. A CEC01 fokozza a szőlőfajták aromakomplexitását (különösen az gyümölcsészter aroma-vegyületek kiemelésével) és fajtajellegét. Elfedi a vegetális, éretlen hatású aromakomponenseket. Alkalmas elegáns és összetett aromakomplexitású, kerek ízvilágú vörös szőlőfajtákhoz, mint a Merlot, Pinot Noir, Cabernet Franc.

Jellemzői

- ◆ Versenytenyező: Jelentős
- ◆ Illósavak termelése: Alacsony
- ◆ Hőmérséklet tartomány: 10-35°C
- ◆ Hab termelése: Alacsony
- ◆ Alkohol tolerancia: Akár 16 % térfogat
- ◆ Flokkuláció: Erős
- ◆ Erjesztési sebesség: Mérsékelt
- ◆ Jó tolerancia
- ◆ Nitrogénszükséglet: Alacsony

Felhasználása

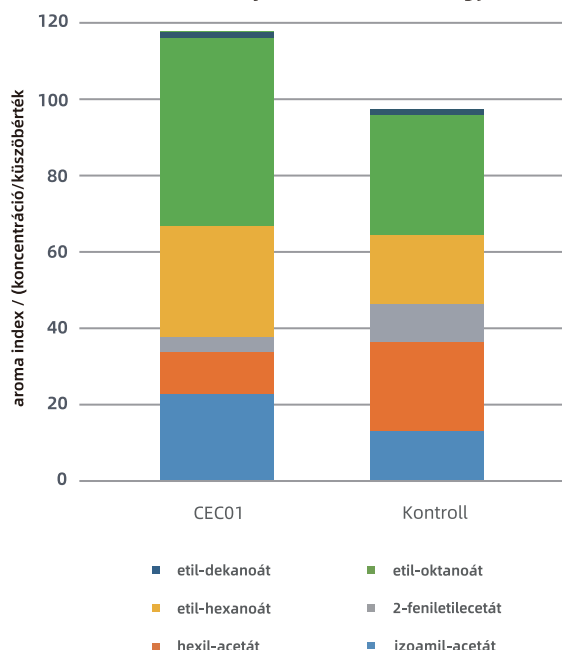
Hidratálja az élesztőt a súlya 5-10-szeresének megfelelő (5% cukrot tartalmazó) vízben vagy 3:1 víz-must keverékben 35-40°C-on tiszta tartályban. Óvatosan keverje össze, majd hagyja hidratálódni 10-20 percig.

Adja hozzá az startert a musthoz szivattyús átkeveréses módszerrel.

Tárolás és eltarthatóság

Tárolja az eredeti lezárt csomagolásban, hűvös, száraz környezetben (4-25°C). A javasolt tárolási hőmérsékleten a szavatossági idő 3 év. A csomag megnyitása után a lehető leghamarabb használja fel; kerülje a hosszú távú tárolást 30°C feletti hőmérsékleten vagy nedves környezetben.

A CEC01 hozzájárulása az észtervegyületekhez



Adagolás

Általános erjesztés: 150-250 ppm (15-25 g/hl)

Erjesztés újraindítása: 250-350 ppm (25-35 g/hl)

Kiszerezés

500g alumíniumfóliás vákuum csomag 500g*20 csomag/doboz.

Tippek

- ◆ Az oltás során az élesztő és a must hőmérsékletének különbsége nem haladhatja meg a 10°C-ot.
- ◆ Az aktív száraz élesztővel történő erjesztés csökkenti a vad élesztők és káros mikroorganizmusok által okozott borhibák kockázatát.
- ◆ A rehidratálási folyamat nem haladhatja meg a 30 percet.



BORÉLESZTŐ RA-3

(Saccharomyces cerevisiae)



Borászati megoldások

Az RA-3 élesztőtörzset természetes eredetű és kiváló minőségű élesztőkből választották ki, gyorsan, stabilan, alaposan erjeszt. Jó tannin- és pigmentkivonás, több poliszacharidot termel, jó struktúrát, testes, harmonikus és komplex érzékszervi minőséget biztosít, különösen a vörösborok számára. További előny a fajtajellegű aromák fokozása. Jó flokkuláció az erjesztés után. Stabil pigmentek, aminosavak és stabil bor. Az autolizálódó élesztőből származó anyagok elegendő tápanyagot biztosítanak a tejsavas erjesztéshez a malolaktikus erjedés (MLF) során.

Jellemzői

- ◆ Megfelelő erjesztési hőmérséklet tartomány: 10-30°C
- ◆ Cukor-alkohol konverzió: 1% alkohol (v/v) / 16.8 (g/l) cukor
- ◆ Alkohol-tolerancia: ≥14% (v/v)
- ◆ Glicerín termelés: ≥ 8 g/l
- ◆ Alacsony illósav termelés.
- ◆ Nem keletkeznek káros melléktermékek
- ◆ Alacsony habképződés

Adagolás

100-300 ppm (10-30 g/hl)

Vörös borok	Rozék	Fehér borok	Erjesztési sebesség	Nitrogén Igény	Érzékszervi Hatás
★★★★	★★	★★	Mérsékelt	Közepes	EVC / M

Megjegyzés: ★★★★★ = Legjobb Ajánlat

EVC= Fajtajelleg fokozása

M= Kiváló ízhatás

Felhasználása

Készítsen a szükséges élesztő súlyához képest 10-15-szörös mennyiségű cukros vizet (körülbelül 5% cukorral) vagy hígított mustot (1/3 must és 2/3 víz), állítsa be a hőmérsékletet 35-40°C-ra. Oldja fel az élesztőt az így elkészített oldatban, hagyja állni kb. 15 percig, majd keverje lassan kb. 5 percig, ezután adja hozzá az élesztőoldat keveréket a fermentálandó musthoz és keverje össze egyenletesen.

Tárolás és eltarthatóság

Tárolja hűvös, száraz helyen. Az eltarthatósága 42 hónap.

Kiszerezés

Vákuum alumínium fólia csomagolás, 500g/tasak, 20 tasak/doboz



RV171 BORÉLESZTŐ

(Saccharomyces cerevisiae)



Megoldások bor készítéséhez

A kiváló erjesztési kapacitással rendelkező RV171 élesztőtörzset kiemelkedő minőségű természetes élesztőtörzsekből választották ki. Alkalmas jellegzetesen friss, üde aromakomplexitású rozé vagy édes bor erjesztésére; egyidejűleg több észtert és glicerint termel, mindezzel egyértelmű aromát és bársonyos ízvilágot biztosít. Kielégíti a magas savtartalmú szőlőfajták erjesztési igényeit, és kiváló almasav konverziós képességgel rendelkezik. Stabil erjesztés mellett kevesebb habot termel.

Jellemzői

- ◆ Különösen alkalmas magas savtartalmú fajtákra vagy a savérzet csökkentésre szoruló fajtákra.
- ◆ Erjesztési hőmérséklet tartomány: 14~30°C
- ◆ Bor termelési hatékonysága: 1% alkohol (v/v) / 16.8 (g/l) cukor
- ◆ Glicerín hozam: ≥ 7 g/l
- ◆ Alacsony illósav termelés
- ◆ Nem képződnek illat- és szaghibákat okozó kénvegyületek

Tárolás és eltarthatóság

Tárolja hűvös, száraz helyen. Az eltarthatósága 42 hónap.

Felhasználása

Készítsen a szükséges élesztőtömeg 10-15-szörösének megfelelő cukros vizet (körülbelül 5% cukorral) vagy hígított mustot (1/3 a must és 2/3 víz), állítsa be a hőmérsékletet 35-40°C-ra.

Oldja fel az élesztőt a készített oldatban, Hagyja állni kb. 15 percre, majd keverje lassan kb. 5 percre, ezután adja hozzá az élesztőoldat keveréket a fermentálandó musthoz és keverje el egyenletesen.

Adagolás

100-300 ppm (10-30 g/hl)

Vörös borok	Rozék	Fehér borok	Erjesztési sebesség	Nitrogén Igény	Érzékszervi Hatás
★★★★	★★★★	★★★	Mérsékelt	Közepes	EVC/M

Megjegyzés: ★★★★★ = Legjobb Ajánlat
EVC = Fajtajelleg fokozása
M = Kiváló ízhatás

Kiszerezés

Alumínium fóliás vákuum csomagolás, 500g/csomag, 20 csomag/doboz



CVE-7

Kluyveromyces thermotolerans



Termékismertető

A CVE-7 élesztő egy természetes eredetű élesztő törzs, melyet az Angel és a Kínai Mezőgazdasági Egyetem szelektált must erjesztéséből. A cukor egy részét képes tejsavvá alakítani. Jó fiziológiai toleranciával rendelkezik, kiválóan indítja el a fermentációt, sima és stabil alkoholos erjesztést biztosít. Az élesztő önállóan is véghez viszi az alkoholos erjesztést. Ennek ellenére ajánlott a *Saccharomyces cerevisiae* kombinációval történő erjesztése, tökéletesen kiegészítve az aromát és az érzékszervi minőséget, megfelelően normalizálva a magas cukortartalmú erjesztési nyersanyagok alkoholtartalmát. A trópusi gyümölcsök, mint a grapefruit, ananász és mangó tipikus íz- és illatvilágát biztosítja, különböző vörös és fehér borokban, valamint más alkoholos italokban is használható.

Jellemzői

- ◆ Tiszta természetes törzs
- ◆ Alkohol tolerancia: $\geq 15\%$ (V/V)
- ◆ Tejsav hozam: 2-7 g/l
- ◆ Alacsony tápanyag igények
- ◆ pH csökkenés: 0.2-0.5
- ◆ Erős flokkuláció
- ◆ Megfelelő erjesztési hőmérséklet: 12-35°C

Kiszerezés és tárolás

Kiszerezés: alumíniumfóliás vákuum csomag, 500g*20 csomag /doboz

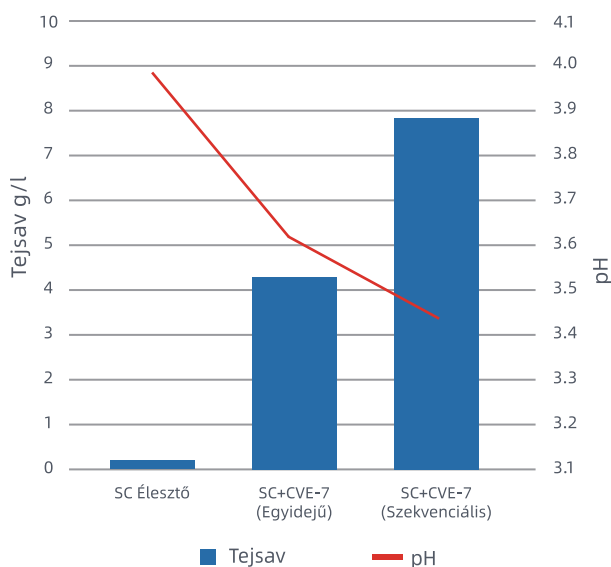
Tárolás: Hűvös, száraz helyen kell tárolni kizárva a 30°C feletti hőmérsékletet és magas páratartalmat. Ilyen körülmények között a termék 42 hónapig stabil. A megnyitott csomagokat visszazárt állapotban 7 napon belül fel kell használni.

Beoltás

Egyidejű beoltás: Adjon hozzá 0.15-0.4 g/l CVE-7 élesztőt és *Saccharomyces cerevisiae*-t egyidejűleg 1:1 arányban az erjesztéshez.

Szekvenciális beoltás: Adjon hozzá CVE-7 0.15-0.4 g/l élesztőt először, majd 24-48 óra erjesztés után oltson rá 0.15-0.4 g/l *Saccharomyces cerevisiae*-t (az erjesztési hőmérséklettől függően), ami javítja a bor aromakomplexitását és ízharmonizációját.

Beoltás a tejsavas erjedés és pH befolyásolására



Felhasználása

Hidratálja az élesztőt 10-20-szoros mennyiségű langyos vízben (Brix tartalom körülbelül 5%) vagy hígított mustban (keverjen össze 1/3 mustot és 2/3 vizet) 35-40°C-on, óvatosan keverje meg, majd hagyja pihenni 10-20 percig, hogy a beoltásra kész állapotot elérje.

Adagolás

0.15-0.4g/L



BORÉLESZTŐ PM16

(Saccharomyces bayanus)



Termékismertető

A PM16 egy tipikus Prise de Mousse élesztő a Champagne régióból (Franciaország). Ez az élesztő robosztus, alacsony tápanyag-igényű és magas alkohol-toleranciájú törzs fehérborokhoz, pezsgőkhöz, késői szüretelésű borokhoz, valamint ciderhez és mézborhoz. A PM16 H₂S-termelése alacsony, az erjesztés üde, száraz bort állít elő tiszta és semleges aromával, különösen Chardonnay esetében, amely finom körte és citrus ízvilággal rendelkezik. A PM16 jól tolerálja a SO₂-t és a magas alkoholszintet, ezért különösen ajánlott megrekedt vagy vonatott erjesztések újraindítására. Rendelkezik az alacsony hőmérsékleten történő erjesztés jó képességével, ezért pezsgő másodlagos erjesztésére is használják. A PM16 gyors erjesztési sebességet biztosít rövid beindulási idő után. A PM16 semleges módon járul hozzá a bor érzékszervi minőségéhez (alacsony észtertermelés), így ideális különböző típusú vörös, fehér és gyümölcsborok előállítására.

Jellemzői

- ◆ Nitrogénigény: alacsony
- ◆ Alkoholtolerancia: körülbelül 18% v/v
- ◆ Alkoholhozam: akár 16% v/v
- ◆ Erjesztési ütem: Gyors
- ◆ SO₂-tolerancia: Magas
- ◆ SO₂-termelés: Mérsékelt
- ◆ Illósav: <0.3 g/l
- ◆ H₂S-termelés: Nagyon alacsony
- ◆ Habképződés: Alacsony
- ◆ Flokkuláció: Jó
- ◆ Hőmérséklet tartomány 10-30°C
- ◆ Habképződés: Alacsony
- ◆ Flokkuláció: Nagyon jó
- ◆ Glicerintermelés: Közepes

Alkalmazási lehetőségek

- ◆ Különböző italokhoz alkalmazható, beleértve a bort, cidert, mézbort és egyéb gyümölcsborokat is.
- ◆ Alkalmas pezsgő másodlagos erjesztésére rövid beindulási fázissal.
- ◆ Alkalmas erjesztések újraindítására, alacsony hőmérsékleten történő erjesztésekre, és magas derítettségű, alacsony nitrogén- és növekedési tényező-tartalmú mustokhoz.
- ◆ Közepesen aromás karakterekre és erős erjesztésekre kiválasztott tiszta élesztő.
- ◆ A PM16 erjesztési kinetikája teljes és erős, tiszta fajtajellegű aromákkal, nemkívánatos vegyületek megjelenése nélkül.
- ◆ Jó erjesztési aktivitás tápanyaghiányos vagy magas potenciális alkoholtartalmú körülmények között is.
- ◆ Az alacsony H₂S-termelés tiszta bort eredményez.
- ◆ Érzékszervi hatása semleges, a borok fajtajellegét megőrzi.

Tárolás és eltarthatóság

Tárolja az eredeti lezárt csomagolásban, hűvös és száraz környezetben.

A javasolt feltételek mellett a szavatossági idő 3 év. Az élesztőt a csomag megnyitása után a lehető leghamarabb fel kell használni. Kerülje a hosszú távú tárolást 30°C feletti hőmérsékleten.

Adagolás

Ajánlott adagolás: 20-30 g/hl

Pezsgő: 30-40 g/hl

Erjesztés újraindítása: 30-50 g/hl

Restart fermentation: 30-50g/hl

Felhasználása

Hidratálja az élesztőt 10-szeres súlyának megfelelő vízben 35-40°C hőmérsékleten tiszta edényben. Óvatosan keverje meg, hogy feloldódjon, és várjon 20 percet. A rehidratációs folyamat nem haladhatja meg a 30 percet. Oltsa be a rehidratált élesztőt a mustba: keverje bele lépésről lépésre a mustba, ügyelve arra, hogy az élesztőszuszpenzió és a must közötti hőmérséklet ne haladja meg a 10°C-ot.



Inaktív Élesztő FN401 / FN405



Termékismertető

Az inaktív élesztő készítményeket a *Saccharomyces cerevisiae* hőkezeléses inaktiválásával állítják elő. 100% organikus tápanyag. Főként az alkoholos, malolaktikus erjesztések javítására és a bor érzékszervi jellemzőinek fokozására használták.

Alkalmazási lehetőségek

Tápanyagokat (aminosavak, vitaminok, ásványi anyagok és mikrotápanyagok) biztosít az élesztők szaporodásához és növekedéséhez az alkoholos erjesztések során. Segít az élesztő túlélésében az erjesztés végén. Erősíti az alkoholos erjesztést, kiküszöböli a lassú, vontatott és megrekedt erjesztéseket. Javítja a bor érzékszervi jellemzőit; csökkenti a bor illat és szaghibáit. Eltávolítja a mérgező vegyületeket a mustból és a borokból. Poliszacharidokat szabadít fel, ezzel növeli a testességet és az érzékszervi minőséget.

Adagolás és felhasználás

Ajánlott adagolás: 0.2-0.4 g/l vagy 20-40 g/hl.
Oldja fel a terméket a súlya tízszeresének megfelelő mustban vagy meleg vízben, alaposan szuszpendálja csomómentesre, majd közvetlenül adja hozzá a tartályhoz és keverje át szivattyúzással. Hozzáadás időpontja: ajánlott az erjesztés kezdetén, az erjesztés 1/3-ánál vagy MLF (malolaktikus erjedési szakasz) alatt. Az adagolás a must kezdeti hasznosítható nitrogén-tartalmától, sűrűségétől, zavarosságától és a borász által választott élesztőtörzstől függ.

Kiszerelés és tárolás

5 kg*2/doboz, 20 kg/zsák, 25 kg/zsák.
Tárolja hűvös, száraz és szagtalan helyen.
Ha felnyitották, minél hamarabb használja fel.
A javasolt tárolási feltételek mellett a szavatossági idő 24 hónap.

Jellemzői

Termék jellemzők		
	FN401	FN405
Megjelenés	por	
Szín	világossárgától barnáig	
Fehérje	FN401	FN405
Nedvesség	≤ 7.0 %	
Mikrobiális jellemzők		
Élesztő	<10 ² CFU/g	
Coliform baktériumok	<10 ² CFU/g	
Tejsavbaktériumok	<10 ³ CFU/g	
Penész	<10 ³ CFU/g	
Aerob csíraszám	<10 ⁴ CFU/g	
Salmonella	Nincs jelen/25g	
Escherichia coli	Nincs jelen/1g	
Staphylococcus	Nincs jelen/1g	
Nehézfémek		
Ólom	<2 mg/kg	
Higany	<1 mg/kg	
Azbeszt	<3 mg/kg	
Kadmium	<1 mg/kg	



Inaktív élesztő FN401-GH



Ismertető

Az FN401-GH egy speciális inaktív élesztőtermék, amely különösen gazdag glutationban (GSH). A GSH, egy glutaminsavból, ciszteineiből és glicinből álló tripeptid, természetes antioxidáns, gátolja az oxidációt és a barnulást, a színtabilitás biztosítása mellett védi a bor aromáját is. Az FN401-GH fontos tápanyagforrás a must erjedése során, amely nitrogénforrást, vitaminokat, ásványi anyagokat és nyomelemeket is biztosít. Ezek az anyagok elősegítik az alkoholos erjesztést, az élesztők szaporodását és növekedését, megelőzik a megrekedt vagy lassú erjesztéseket. Az FN401-GH poliszacharidokat is felszabadít, növelve a teltséget és az érzékszervi minőséget.

Characteristics

Termék jellemzők

Megjelenés	por
Szín	világossárgától barnáig
Fehérje	≥ 40%
Redukált glutation	≥ 4.0 %
Nedvesség	≤ 7.0 %

Mikrobiális jellemzők

Élesztő	<10 ² CFU/g
Coliform baktériumok	<10 ² CFU/g
Tejsavbaktériumok	<10 ³ CFU/g
Penész	<10 ³ CFU/g
Aerob csíraszám	<10 ⁴ CFU/g
Salmonella	Nincs jelen/25g
Escherichia coli	Nincs jelen/1g
Staphylococcus	Nincs jelen/1g

Nehézfémek

Ólom	<2 mg/kg
Higany	<1 mg/kg
Azbeszt	<3 mg/kg
Kadmium	<1 mg/kg

Alkalmazási lehetőségek

Antioxidáns peptideket juttat a mustba és borba.

Gátolja a must és bor oxidatív barnulását.

Védi az aromás vegyületeket és jelentősen késlelteti az aroma oxidációját is.

Meghosszabbítja a fehér és rozé borok eltarthatóságát.

Megtartja az aroma frissességét és a fehér és rozé borok színtabilitását.

Tápanyagokat biztosít az élesztősejtek növekedéséhez, elősegíti az élesztő anyagcseréjét.

Javítja a borok érzékszervi minőségét.

Adagolás és felhasználás

Ajánlott adagolás: 0.2-0.4 g/l vagy 20-40 g/hl.

Oldja fel a terméket a súlya tízszeresének megfelelő mustban vagy meleg vízben, alaposan szuszpendálja csomómentesre, majd közvetlenül adja hozzá a tartályhoz és keverje át szivattyúzással.

Hozzáadás időpontja: ajánlott a must erjesztése előtt, az erjesztés kezdetén, az erjesztés 1/3-ánál vagy akár a bor erjesztése után.

Tápanyagként az adagolás és a felhasználás a must kezdeti hasznosítható nitrogén-tartalmától, sűrűségétől, zavarosságától és a borász által választott élesztőtörzstől függ.

Védőanyagként a szőlő préselése során a mustban vagy a bor érlelése előtt használandó. A bor erjesztése utáni használat meghosszabbítja a bor eltarthatóságát javítva a színtabilitást és érzékszervi stabilitást.

Kiszerelés és tárolás

5 kg*2/doboz, 20 kg/zsák.

Tárolja hűvös, száraz és szagtalan helyen.

Ha felnyitották, minél hamarabb használja fel.

A javasolt tárolási feltételek mellett a szavatossági idő 24 hónap.



Élesztősejtfal CW101



Termékismertető

A *Saccharomyces cerevisiae*-ből nyert CW101 élesztősejtfal serkenti a megrekedt, megakadt vagy lassú erjesztéseket a toxikus vegyületek (hexánsav, oktánsav és dekánsav) adszorpciójával, egyben biztosítja az élesztők számára a membrán szintézishez szükséges ergoszterolt és telítetlen zsírsavakat.

Alkalmazási lehetőségek

Megköti a rövid szénláncú zsírsavakat és az erjedési toxinokat, ezzel aktiválja és újra egészségessé teszi az élesztőket.

Optimalizálja az alkoholos erjesztés teljesítményét és megelőzi a megrekedt vagy lassú, vontatott erjesztést.

Megköti a peszticid-maradványokat, optimalizálja az erjesztési környezetet. Nélkülözhetetlen növekedési faktorokat biztosít, serkenti az alkoholos és malolaktikus erjesztést, elősegíti az erjesztés újraindítását vagy a must újrafeldolgozását.

Javítja a bor minőségét és szerkezetét.

Adagolás és felhasználás

Ajánlott adagolás: 0.2-0.4 g/l vagy 20-40 g/hl.

Oldja fel a terméket a súlya tízszeresének megfelelő mustban vagy meleg vízben, alaposan szuszpendálja csomómentesre, majd közvetlenül adja hozzá a tartályhoz és keverje át szivattyúzással.

Alkalmazás időpontja: ajánlott az erjesztés kezdetén vagy az erjesztés 1/3-ánál hozzáadni, de megfelelő az erjesztés újraindításakor is.

Kiszerelés és tárolás

5 kg*2/doboz, 20 kg/zsák, 25 kg/zsák.

Tárolja hűvös, száraz és szagtalan helyen.

Ha felnyitották, minél hamarabb használja fel.

A javasolt tárolási feltételek mellett a szavatossági idő 36 hónap.

Jellemzői

A CW101 nagy felülettel rendelkezik, amely képes megkötni a maradék vegyi anyagokat és egyéb toxikus anyagokat, mint például a közepes láncú zsírsavak. A CW101-ben található (telítetlen zsírsavak, UFA) és szterolok gazdagsága elősegíti az sejtmembrán szintézisét és növeli az élesztősejt életképességét és a bor erjesztését.

Termékjellemzők

Megjelenés	por
Szín	sárgától szürkéig
Poliszacharid	≥ 40%
Fehérje	15-30%
Nedvesség	≤ 7.0 %
pH	5.0-7.0

Mikrobiális jellemzők

Élesztő	<10 ² CFU/g
Tejsavbaktériumok	<10 ³ CFU/g
Penész szám	<10 ³ CFU/g
Aerob csíraszám	<10 ⁴ CFU/g
Coliform baktériumok	<10 ² CFU/g
Salmonella	Nincs jelen/25g
Escherichia coli	Nincs jelen/1g
Staphylococcus	Nincs jelen/1g

Nehézfémek

Ólom	<2 mg/kg
Higany	<1 mg/kg
Azbeszt	<3 mg/kg
Kadmium	<1 mg/kg



Élesztő tápanyag FN502-GH



Termékismertető

Az FN502-GH élesztőtápanyag egy szerves élesztő származék, természetes módon gazdag glutationban (GSH), szabad aminosavakban, ásványi anyagokban és nyomelemekben, amelyek védik a mustot és bort az oxidációtól, elősegítik a sejtek szaporodását és optimalizálják a borok érzékszervi tulajdonságait. A glutation egy L-glutaminsav, L-cisztein és L-glicin tripeptid. Az élesztők természetes összetevője, védő hatása a bor oxidációjával szemben. Az FN 502-GH élesztőtápanyag számos szabad aminosavat is biztosít, amelyek természetes nitrogénforrások és aroma előanyagok.

Jellemzői

Termék jellemzők	
Megjelenés	por
Szín	világossárgától barnáig
Fehérje	≥ 50%
Redukált glutation	≥ 7.0 %
Amino-nitrogén	≥ 2.0 %
Nedvesség	≤ 7.0 %
Mikrobiális jellemzők	
Élesztő	<10 ² CFU/g
Coliform baktériumok	<10 ² CFU/g
Tejsavbaktériumok	<10 ³ CFU/g
Penész	<10 ³ CFU/g
Aerob csíraszám	<10 ⁴ CFU/g
Salmonella	Nincs jelen/25g
Escherichia coli	Nincs jelen/1g
Staphylococcus	Nincs jelen/1g
Nehézfémek	
Ólom	<2 mg/kg
Higany	<1 mg/kg
Azbeszt	<3 mg/kg
Kadmium	<1 mg/kg

Alkalmazási lehetőségek

Védi a bor kívánatos aromáit. Megakadályozza a borban található fenolos vegyületek oxidációját. Korlátozza a barna pigmentek képződését. Meghosszabbítja a fehér és rozé borok eltarthatóságát. Csökkenti a kén-dioxid (SO₂) szükségletet. Tápanyagokat biztosít az élesztő növekedéséhez és szaporodásához. Növeli az élesztők ellenálló képességét a nehéz körülmények esetén. Biztosítja az aromás vegyületek kialakulásához szükséges aminosavakat.

Adagolás és felhasználás

Ajánlott adagolás: 0.2-0.4 g/l vagy 20-40 g/hl. Oldja fel a terméket a súlya tízszeresének megfelelő mustban vagy meleg vízben, alaposan szuszpendálja csomómentesre, majd közvetlenül adja hozzá a tartályhoz és keverje át szivattyúzással. Az alkalmazás időpontja: ajánlott a szőlőlé erjesztése előtt, az erjesztés kezdetén, az erjesztés 1/3-ánál vagy a bor erjesztése, illetve az érlelés során. A tápanyagként történő adagolás és felhasználás a must kezdeti hasznosítható nitrogén-tartalmától, sűrűségétől, zavarosságától és a borász által választott élesztőtörzstől függ. Védőanyagként a szőlő préselése során a mustban vagy a bor érlelése előtt alkalmazható. A bor erjesztése utáni alkalmazás meghosszabbítja a bor eltarthatóságát.

Kiszerezés és tárolás

5 kg*2/doboz, 20 kg/zsák.
Tárolja hűvös, száraz és szagtalan helyen.
Ha felnyitották, minél hamarabb használja fel.
A javasolt tárolási feltételek mellett a szavatossági idő 24 hónap.



Élesztőtápanyag FN503



Termékismertető

Az FN503 élesztőtápanyag egy természetes összetevő, amelyet a *Saccharomyces cerevisiae* élesztő sejtekből nyernek ki. Magas minőségű alkoholos erjesztésekhez használatos. Szabad aminosavakban és kis peptidmolekulákban gazdag, az aminosavak tápanyagként szolgálnak az élesztő növekedéséhez, egyúttal az aromás vegyületek előanyagai. Ez az élesztőszármazék természetes nitrogént biztosít az élesztőknek a stresszes körülmények (magas cukortartalom, tápanyaghiány) között, alkalmas a megrekedt vagy lassú, vontatott erjesztések elkerülésére. Vitaminokat és ásványi anyagokat is biztosít az élesztősejtek növekedésének és szaporodásának javítására.

Jellemzői

Termékjellemzők

Megjelenés	por
Szín	világossárgától barnáig
Összes nitrogén	$\geq 10\%$
Amino-nitrogén	$\geq 5.0\%$
Nedvesség	$\leq 7.0\%$
pH	5.0-7.0

Mikrobiális jellemzők

Élesztő	$<10^2$ CFU/g
Coliform baktériumok	$<10^2$ CFU/g
Tejsavbaktériumok	$<10^3$ CFU/g
Penész	$<10^3$ CFU/g
Aerob csíraszám	$<10^4$ CFU/g
Salmonella	Nincs jelen/25g
Escherichia coli	Nincs jelen/1g
Staphylococcus	Nincs jelen/1g

Nehézfémek

Ólom	<2 mg/kg
Higany	<1 mg/kg
Azbeszt	<3 mg/kg
Kadmium	<1 mg/kg

Alkalmazási lehetőségek

Tápanyagokat (szabad aminosavak, kis peptidmolekulák, vitaminok és ásványi anyagok) szolgáltat az élesztő szaporodásának és növekedésének serkentésére. Javítja az élesztő életképességét és anyagcseréjét a bor erjesztése során.

Aromás előanyagokat biztosít a magas szénatomszámú alkoholok, acetátok és észterek szintéziséhez.

Gátolja a negatív hatású kéntartalmú vegyületek (H_2S) termelődését.

Adagolás és felhasználás

Ajánlott adagolás: 0.2-0.4 g/l vagy 20-40 g/hl.

Oldja fel a terméket a súlya tízszeresének megfelelő mustban vagy meleg vízben, alaposan szuszpendálja csomómentesre, majd közvetlenül adja hozzá a tartályhoz és keverje át szivattyúzással.

Alkalmazás időpontja: ajánlott az erjesztés kezdetén vagy az erjesztés 1/3-ánál.

Az FN503 különösen ajánlott a következő esetekben: Túlérett szőlő - magas potenciális alkohol - és gyenge nitrogéntartalommal.

A megrekedt vagy lassú erjesztések újraindítása.

Nitrogénhiány (YAN -Yeast Available Nitrogen [élesztő által felvehető nitrogén] <200 mg N/L).

Kiszerezés és tárolás

20 kg/zsák.

Tárolja hűvös, száraz és szagmentes környezetben.

A javasolt tárolási hőmérsékleten a szavatossági idő 24 hónap.

A kinyitott csomagot minél előbb használja fel.



Mannoprotein MP60



Termékismertető

Az élesztő mannoproteinjei természetes élesztő poliszacharidok, amelyek az élesztősejtfalban találhatók. A kinyerésük modern biológiai enzimtechnológiával történik. A mannoprotein pozitív borászati funkciói közé tartozik a keserűség, és túlzott fanyarság csökkentése, a vörösbor érzékszervi tulajdonságainak kihangsúlyozása, a tartarát sók kristályosodásának gátlása, a fehérje-zavarosság megelőzése és a vörösbor színének stabilizálása. Használható a szín, a tartarikus és fehérjestabilitás javítására, az ízprofilok fokozására, a bor teltségének és érzékszervi minőségének növelésére.

Jellemzői

Termék jellemzők

Megjelenés	por
Szín	világossárgától barnáig
Összes poliszacharid	≥ 60%
Mannoprotein	≥ 40%
Összes nitrogén	3.0-7.5%
Nedvesség	≤ 7.0 %
pH	3.5-6.5
Oldhatóság	Vízben oldódó

Mikrobiális jellemzők

Élesztők	<10 ² CFU/g
Tejsavbaktériumok	<10 ⁴ CFU/g
Penész	<50 CFU/g
Salmonella	Nincs jelen/25g
Escherichia coli	Nincs jelen/1g
Staphylococcus	Nincs jelen/1g
Coliform baktériumok	<10 CFU/g

Nehézfémek

Ólom	<5 mg/kg
Higany	<0.15 mg/kg
Azbeszt	<1 mg/kg
Kadmium	<0.5 mg/kg

Alkalmazási lehetőségek

Magas tisztaságával hozzájárul a kiemelkedő minőséghez.

Teljesen oldható, könnyen szűrhető és nem dugítja el a membránt.

A mannoprotein gyorsan szabadul fel a borban.

Javítja a bor érzékszervi tulajdonságait.

Csökkenti a bor savérzetét, túlzott fanyarságát.

Gazdag és bársonyos ízt biztosít.

Biztosítja a bor színtabilitását.

Javítja a borkósav és fehérje stabilitását.

Adagolás és felhasználás

Adagolás: 0.1-0.3 g/l vagy 10-30 g/hl.

Oldja fel a terméket a súlya tízszeresének megfelelő mustban vagy meleg vízben, alaposan szuszpendálja csomómentesre, majd közvetlenül adja hozzá a tartályhoz és keverje át szivattyúzással.

Hozzáadás időpontja: ajánlott az erjesztés végén, MLF (malolaktikus fermentáció) során, a bor érlelése előtt, a palackozásig.

Kiszerezés és tárolás

5 kg*2/doboz, 20 kg/zsák, 25 kg/zsák.

Tárolja hűvös, száraz és szagtalan helyen.

Ha felnyitották, minél hamarabb használja fel.

A javasolt tárolási feltételek mellett a szavatossági idő 24 hónap.



NutrienFast



Ismertető

A NutrienFast egy összetett, élesztőtápanyag DAP-pal, inaktív élesztővel tiaminnal és kalcium pantotenáttal, amelyet a megrekedt vagy megakadt, illetve a lassú, vontatott erjesztések megelőzésére fejlesztettek ki. Nitrogént, aminosavakat, B1 vitamint, szterolokat és hosszú szénláncú zsírsavakat biztosít az élesztő anyagcseréjének elősegítésére és a nem kívánatos vegyületek termelődésének megakadályozására.

Jellemzői

- ◆ Szervetlen nitrogént és alfa-aminosavakat biztosít az alkoholos erjesztés teljes befejezéséhez (13-14 mg N/ 100 mg)
- ◆ Nitrogént, szterolokat, hosszú szénláncú zsírsavakat és vitaminokat biztosít az élesztő növekedés elősegítésére
- ◆ Csökkenti a lassú vagy vontatott és megrekedt erjesztések előfordulását

Alkalmazási lehetőségek

- ◆ Nitrogénhiány (YAN - Yeast Available Nitrogen [élesztő által felvehető nitrogén] <150 ppm)
- ◆ Túlderített must, zavarosság <50 NTU egység
- ◆ Cukorkoncentráció >250 g/l

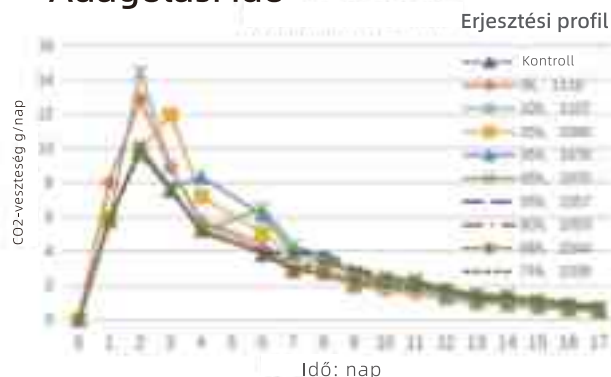
Adagolás és felhasználás

- ◆ Adagolás: 20-40 g/hl
- ◆ Oldja fel 10-szeres súlyának megfelelő vízben vagy mustban, adja hozzá a erjesztő tartályhoz, és keverje össze.
- ◆ Használata az alkoholos erjesztés 25%-45% cukorfogyasztása után ajánlott, az élesztő hozzáadása után.

Tárolás

- ◆ Tárolja hűvös, száraz, szagmentes helyen. A lehető leghamarabb használja fel a megnyitás után.
- ◆ Eltarthatósága: 3 év
- Kiszerezés: 5 kg/csomag, 5 kg*2/doboz

Adagolási idő



Must: cukor, 280 g/l; sűrűség, 1,118; pH 3.36; erjesztési hőmérséklet, 25°C; NutrienFast, 0.4 g/l különböző erjesztési szakaszokban



A tápanyagok hozzáadása az alkoholos erjesztés cukorfogyasztásának körülbelül 25%-45%-ánál a leghatékonyabb.

Amikor az alkoholtartalom meghaladja a 10% v/v-t, az élesztő már nem veszi fel a tápanyagokat.



AROM-Guard



Az AROM-Guard egy speciális élesztő származék magas glutation-, cellulóz- és vitamin tartalommal. A glutation magas antioxidációs potenciálja biztosítja a fehér és rozé borok aromájának és színének megőrzését. Ez a termék tápanyagokat biztosít az élesztő növekedéséhez, támogatja az élesztőt a túlderített lében, növeli a borélesztő erjesztő képességét.



Jellemzői

- ♦ Glutation > 3%;
- ♦ Megakadályozza a must oxidatív barnulását és védi a bor színét;
- ♦ Megőrzi a bor aromáját, meghosszabbítja a fehér és rozé borok eltarthatóságát;
- ♦ Tápanyagokat, növekedési faktorokat és vitaminokat biztosít;
- ♦ Támogatja az élesztőt a túlzottan derített lében;
- ♦ Megköti a közepes láncú zsírsavakat.



Adagolás és felhasználás

- ♦ Adagolás: 20-50 g/hl
- ♦ Oldja fel a terméket az élesztő súlyához képest 10-szeres mennyiségű vízben vagy mustban, adja hozzá a fermentáló tartályhoz és keverje össze.
- ♦ Adagolás ideje: az erjesztés előtt a barnulás megelőzésére; az erjesztés során az élesztőnek tápanyagot biztosít; az erjesztés végén a bor eltarthatóságának meghosszabbítása érdekében.



Tárolás

- ♦ Tárolja hűvös, száraz, szagmentes helyen. Ha felnyitották, minél hamarabb használja fel.
- ♦ Eltarthatósága: 2 év
- ♦ Kiszerezés: 1 kg/csomag, 1 kg*10/doboz

Bor színének védelme



OD420 (Barnulási fok)



Az OD420 jelzi a szín barnulásának mértékét, minél magasabb az OD420 értéke, annál jelentősebb a bor barnulása.

Elősegíti a túlderített must erjesztését



A túlderített must alacsony növekedési faktor- és tápanyagtartalma nehezíti az élesztő szuszpenzióban maradását, azaz a folyadékban való lebegését. Az AROM-Guard egy speciális inaktív élesztő termék, magas glutation-, cellulóz- és vitamintartalommal. Az inaktív élesztő nélkülözhetetlen növekedési faktorokat biztosít, segíti az élesztő növekedését. Az inaktív élesztő és a cellulóz nagy felülettel rendelkezik, amely a bor erjedése során lebegésben tartja az élesztőt.

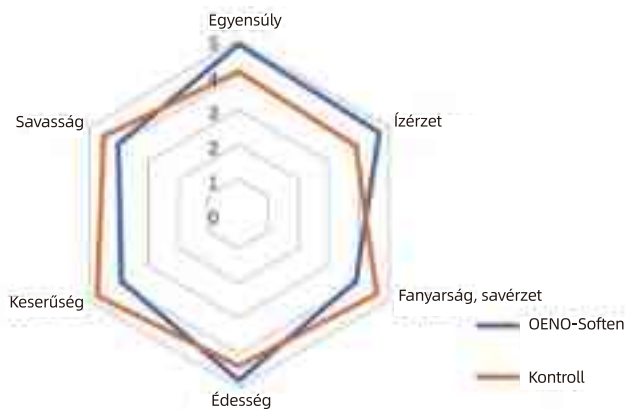


Termékismertető

Az OENO-Soften, speciális élesztő származék, mannoпротеinekben és alacsony molekulatömegű peptidekben gazdag, javítja az ízérzetet, kiegyensúlyozza a bor savasságát és keserűségét, és javítja az érzékszervi jellemzőket. Az OENO-Soften egy speciális folyamat (autolízis és enzimolízis) során előállított élesztő származék. A mannoпротеinek, aminosavak és peptidek előnyösen befolyásolják a bor testességét, enyhítik az agresszív tanninok okozta túlzott savérzetet, fanyarságot, stabilizálják a habot a pezsgőborokban, valamint növelik a borkősav- és kolloid stabilitást.

Alkalmazási lehetőségek

Alkalmas vörösborokhoz, pezsgőhöz, különösen ajánlott erőteljes testes borokhoz.
Hozzájárul a borok tartarát- és kolloid stabilizációjához.
Javítja a borok ízérzetét és kerekességét.
Enyhíti a durva tanninok okozta savérzetet, túlzott fanyarságot.
Kompenzálja a bor savasságát és keserűségét.



1. ábra Cabernet Sauvignon érzékszervi profilja
0,15 g/l OENO-Soften-nel

Kiszerelés és tárolás

5 kg*2/doboz.

Tárolja hűvös, száraz és szagtalan helyen.

Ha felnyitották, minél hamarabb használja fel.

A javasolt tárolási feltételek mellett a szavatossági idő 24 hónap.

Adagolás és felhasználás

Adagolás: 0.1-0.25 g/l vagy 10-25 g/hl.

Oldja fel a terméket 10-szeres súlyának megfelelő borban vagy meleg vízben, alaposan szuszpendálja csomómentesre, majd közvetlenül adja hozzá a tartályhoz és keverje össze.

Hozzáadás időpontja: ajánlott az erjesztés végén, MLF (malolaktikus fermentáció) során, a bor érlelése előtt palackozásig.

Jellemzői

Termék jellemzők

Megjelenés	por
Szín	bézs
Összes poliszacharid	≥ 30%
Összes nitrogén	≥ 6%
Nedvesség	≤ 7.0 %
Oldhatóság	Vízben oldódó

Mikrobiális jellemzők

Élesztő	<10 ² CFU/g
Tejsavbaktériumok	<10 ⁴ CFU/g
Penész	<50 CFU/g
Salmonella	Nincs jelen/25g
Escherichia coli	Nincs jelen/1g
Staphylococcus	Nincs jelen/1g
Coliform baktériumok	<10 CFU/g

Nehézfémek

Ólom	<5 mg/kg
Higany	<0.15 mg/kg
Azbeszt	<1 mg/kg
Kadmium	<0.5 mg/kg



Termékismertető

A StabFresh egy újonnan kifejlesztett, *Saccharomyces cerevisiae*-ből specifikus módon kivont mannoprotein készítmény. A magas antioxidáns hatású polipeptid tartalom biztosítja az oxidáció elleni védelmet és a borok tartarát- és kolloid stabilitását.

A StabFresh terméket friss és gyümölcsös fehér, rozé és vörös borokhoz tervezték. A StabFresh-ben lévő mannoprotein kiválóan képes módosítani és stabilizálni a borok kolloid egyensúlyát, megőrizni és biztosítani a tartarát stabilizáló képességet. A StabFresh antioxidáns hatású polipeptidjei természetes élesztőből származnak, védelmet nyújtanak a borok oxidációja ellen.

Alkalmazási lehetőségek

Alkalmas, sőt különösen ajánlott fehér, rozé és vörös borokhoz.

Élesztőből származik, így jelenléte természetes a borokban.

Hozzájárul a borok tartarát- és kolloid stabilizációjához.

Védelmet nyújt a borok oxidációja ellen szállítás, tárolás és érlelés során,

elősegíti a gyümölcsös aroma és a bor frissességének megőrzését.

Javítja a borok érzékszervi minőségét, mint például a struktúra, aromakomplexitás, teltség és kerek ízhatás.



1. ábra Pinot Noir érzékszervi profilja
0,15 g/l StabFresh-sel



2. ábra Chardonnay érzékszervi profilja
0,20 g/l StabFresh-sel

Jellemzői

Termék jellemzők

Megjelenés	por
Szín	világos bézs
Összes poliszacharid	≥ 50%
Mannoprotein	45-60%
Antioxidáns polipeptidek	1-3%
Összes nitrogén	2.0-6.5%
Nedvesség	≤ 7.0 %
Oldhatóság	Vízben oldódó

Mikrobiális jellemzők

Élesztők	<10 ² CFU/g
Tejsavbaktériumok	<10 ⁴ CFU/g
Penész	<50 CFU/g
Salmonella	Nincs jelen/25g
Escherichia coli	Nincs jelen/1g
Staphylococcus	Nincs jelen/1g
Coliform baktériumok	<10 CFU/g

Nehézfémek

Ólom	<5 mg/kg
Higany	<0.15 mg/kg
Azbeszt	<1 mg/kg
Kadmium	<0.5 mg/kg

Adagolás és felhasználás

Adagolás: 0.1-0.3 g/l vagy 10-30 g/hl.

Oldja fel a terméket a súlya tízszeresének megfelelő mustban vagy meleg vízben, alaposan szuszpendálja csomómentesre, majd közvetlenül adja hozzá a tartályhoz és keverje át szivattyúzással.

Alkalmazás ideje: ajánlott az erjesztés végén, MLF (malolaktikus fermentáció) során, a bor érlelése előtt palackozásig.

Kiszerezés és tárolás

5 kg*2/doboz.

Tárolja hűvös, száraz és szagtalan helyen.

Ha felnyitották, minél hamarabb használja fel. A javasolt tárolási feltételek mellett a szavatossági idő 24 hónap.



AROM-Pro CU200



Termékismertető

Az AROM-Pro CU200 egy inaktivált élesztő termék, amely csökkenti a kénes jellegű illat- és szaghibák (H_2S , dimetil-szulfid) megjelenését. A H_2S (kénhidrogén) szintelen, záptojás szagú vegyület. A borélesztő által végzett alkoholos erjesztés során is termelődik -kis mennyiségben. Ez az anyag nagyon reaktív és képes kapcsolódni más bor összetevőkkel, illékony kénvegyületeket hozva létre a borban. Ezek az íz- és szaghibát okozó illékony kénvegyületek nehezen távolíthatók el a borból. Az AROM-Pro CU200 képes semlegesíteni a bor aromáját elfedő kénvegyületeket. Az AROM-Pro CU200 alkalmazása a benne lévő inaktív élesztő poliszacharidjai és peptidjei folytán kerek ízű, friss és gyümölcsös bort eredményez.

Alkalmazási lehetőségek

Alkalmas fehérborhoz, rozéhoz és vörösborhoz, különösen ajánlott olyan fajtákhoz, amelyek nagy valószínűséggel termelnek kénhidrogént. Poliszacharidokat, peptideket, fehérjéket, élesztősejt komponenseket juttat a borba, javítva a bor érzékszervi tulajdonságait. Csökkenti a kénvegyületek okozta mellékízeket. Megtisztítja a bor aromáját. Javítja a borok izhatását, kerekességét és teltségét, jó érzékszervi minőséget eredményez.



1. ábra Merlot érzékszervi profilja 0,15 g/l AROM-Pro CU200-al

Kiszerezés és tárolás

5 kg*2/doboz.

Tárolja hűvös, száraz és szagtalan helyen.

Ha felnyitották, minél hamarabb használja fel.

A javasolt tárolási feltételek mellett a szavatossági idő 36 hónap.

Adagolás és felhasználás

50-250 ppm (5-25 g/hl), a bor kénes illat- és ízhibát adó vegyületeinek állapotától függően.

Hozzáadás előtt ajánlott tesztet végezni a legjobb adagolás meghatározására.

Oldja fel a AROM-Pro CU200-at 10-szeres súlyának megfelelő vízben vagy borban, alaposan keverje össze csomómentesre, majd közvetlenül adja hozzá a tartályhoz és alaposan keverje össze. Derítés: 3-5 nap után szűrje le a seprőt bentonittal. Használat ideje: az erjesztés után a kellemetlen kénvegyületek megkötésére.

Jellemzői

Termék jellemzők

Megjelenés	por
Szín	világossárgától barnáig
Fehérje	≥35%
Réz	≥200ppm
Nedvesség	≤ 7.0 %

Mikrobiális jellemzők

Élesztő	<10 ² CFU/g
Coliform baktériumok	<10 ² CFU/g
Tejsavbaktériumok	<10 ³ CFU/g
Penész	<10 ³ CFU/g
Aerob csíraszám	<10 ⁴ CFU/g
Salmonella	Nincs jelen/25g
Escherichia coli	Nincs jelen/1g
Staphylococcus	Nincs jelen/1g

Nehézfémek

Ólom	<2 mg/kg
Higany	<1 mg/kg
Azbeszt	<3 mg/kg
Kadmium	<1 mg/kg



Nutri-rehyd



ÉLESZTŐ GYORSÍTÓ NAGY GRAVITÁCIÓJÚ ERJESZTÉSHEZ
(magas alkoholtartalom eléréséhez)

Termékismertető

A Nutri-rehyd egy speciális inaktív élesztő-tápanyag száraz élesztő rehidratálásához. Szerves nitrogént, vitaminokat, ásványi anyagokat és nélkülözhetetlen növekedési faktorokat (szabad telítetlen zsírsavak és ergoszterol) biztosít, elkerülve az erjesztési problémákat, mint a lassú és megrekedt erjesztések, csökkenti a mellékízek termelődését.

Jellemzői

- ♦ A Nutri-rehyd-et speciális autolízis folyamattal állítják elő, nagy mennyiségű szabad telítetlen zsírsav és szterolok kinyerése céljából. A telítetlen zsírsavak és szterolok alapvető szerepet játszanak a membránok stabilitásában, befolyásolva azok szerkezetét és áteresztő képességét. Ezek az anyagok kulcs-tényezők az élesztő magas alkohol toleranciája szempontjából.
- ♦ A Nutri-rehyd létfontosságú ásványi anyagokat biztosít, amelyek elengedhetetlen enzim kofaktorok az élesztő anyagcseréjében, mint a Mg, Mn, Zn. A Mg^{2+} ion például alapvető szerepet játszik az élesztő növekedésében és anyagcseréjében. Több mint 300 enzim esetében - beleértve a glikolízis, alkoholos erjedés és zsírsav-bioszintézis aktivitását is - kofaktorként nélkülözhetetlen. Ha a magnézium ellátás a fermentációs közegben limitált, a sejtek nem csak abbahagyják a növekedést, hanem valójában elpusztulnak.
- ♦ A Nutri-rehyd segít csökkenteni a szervesetlen sók és a cukor élesztőkre gyakorolt káros hatásait a nagy gravitációjú - azaz magas alkoholtartalmú - erjesztés esetén.

Megjelenés	Por
Szín	Barna
Nedvesség (%)	< 6
Aminosav-nitrogén (%)	≥ 1

Adagolás és felhasználás

- ♦ Ajánlott adagolás: 300-500 mg/l.
- ♦ Adja a Nutri-rehyd-et a rehidratáló vízhez a száraz élesztő hozzáadása előtt. Szuszpendálja a Nutri-rehyd-et az élesztőhöz képest 10-15-szörös mennyiségű vízben körülbelül 40°C-on, majd adja hozzá az aktív szárított élesztőt, a 35-40°C-on 20-30 percig tartó rehidratáció céljából.

Tárolás

- ♦ Tárolja hűvös száraz helyen.

Mit kínálunk

Angel Yeast elkötelezett amellett, hogy kiváló minőségű termékeket szállítson a boripar számára, valamint az élelmiszeripar és ital gyártás számára:

SAVASSÁG FOKOZÓK/ CSÖKKENTŐK	DL- almasav	Borkősav	Citromsav
	Kalcium-karbonát	Kálium-bikarbonát	
	Fumársav	Meta- borkősav	
TÁPANYAGOK	Tiamin	Inozitol	MKP
	Biotin	Ammónium-szulfát	DAP
STABILIZÁTOROK	PVPP	Aktivált szénpor	
EGYÉB	Kálium-szorbát	Kálium-metabiszulfít	
	Aszkorbinsav		
TANNIN SOROZAT	Kínai tölgygubó	Galluszsav	Csersav
	Propil-gallát	Pirogalluszsav	Gallotanninsav
TEA SOROZAT	Zöld tea	Fekete tea	Tea kivonat