

UVAFERM PMA

IZRAZITA SPOSOBNOST
AGLOMERIRANJA

Proizvod

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus, selekcionirana v Institut Vin de Bourgogne, Univerza Dijon in raziskovalni laboratoriji Lallemand.

Karakteristike

Uvaferm PMA je bila razvita za zadovoljitev zahtev pri tradicionalni metodi vrenja v steklenicah "Prise de Mousse Agglomerante". Zaradi zmanjševanja potreb po bistrenju in filtraciji, se specialna kvasovka Uvaferm PMA uporablja tudi pri tradicionalni pridelavi vin. Močna sposobnost sprijemanja kvasovk omogoča hitro in fino samobistrenje vin.

Uporaba

	Priporočeni odmerki (g/hl)	
	Težki pogoji	Ugodni pogoji
Bela vina	20 - 30	15 - 20
Vrenje v steklenicah pod 15° C	30 - 50	20 - 30

Uvaferm PMA rehidriramo v 5 - 10 kratni količini mešanice vode in mošta, pri približno 37° C. Maso pustimo nabrekati približno 15 minut in jo zatem primešamo vrelnemu mediju.

Pri pripravi penečih vin in nizkih temperaturah vrenja (pod 15° C), se priporoča aklimatizacija kvasne kulture v 5 -10% celotne količine vrelnega medija. Aklimatizacija traja 12 - 15 ur pri enakomerni temperaturi med 20 - 25° C. Priporoča se dodatek 2g/l diamonijevegafosfata zaradi lažje prilagoditve na težke pogoje vrenja (nizke temperature in visoka vsebnost alkohola). Pri pričakovanih težkih pogojih naj se vrenje prične pri temperaturi 17 - 20° C, kasneje je mogoče temperaturo znižati. Pri vrenju v steklenicah je priporočen odmerek 40 - 50g/l.

Ob polnitvi steklenic pri pripravi penečih vin, moramo poskrbeti za dobro mešanje v polnilnih tankih, da ostane kvasna kultura v lebdečem stanju in se ob daljšem času polnjenja ne prične usedati.

Lastnosti Uvaferm PMA

- ✍ Hiter začetek vrenja in krepko začetno vrenje
- ✍ Dobro se uveljavi in prerazporedi v masi
- ✍ Optimalna temperatura vrenja 14 - 30° C
- ✍ Ni tvorjenja žveplo vodik (H₂S; Bekser)
- ✍ Majhno tvorjenje SO₂ (približno 20 mg/l ob normalnih pogojih)
- ✍ Dobro prenaša alkoholne stopnje do 13,5vol%
- ✍ Dobro prenaša alginat in tanine
- ✍ Ne tvori hlapnih kislin
- ✍ Malo tvorjenje snovi, ki vežejo SO₂
- ✍ Nevtralno se odziva na proces redukcije kislin
- ✍ Izredno nizko tvorjenje višjih alkoholov
- ✍ Izredna sposobnost sprijemanja in sesedanja
- ✍ Ustvarja enakomerno fine mehurčke (Mousseux)
- ✍ Zagotavlja izredno aromatičnost in bistrost

Uspeh z uporabo Uvaferm PMA

Kvasovka Uvaferm PMA se uporablja pri vrenju v steklenicah, pri pridelavi visoko kakovostnih penečih vin višjega razreda, po vrenju v tankih. Izboljšajo se filtracijske in senzorične lastnosti.

Za zagotovitev hitrega in nemotenega vrenja se priporoča dodatek hrane za kvasovke „FERMAID“, ki zagotovi vse važne hranilne snovi in deluje tudi adsorpcijsko na zaviralne snovi za aktivnost kvasovk (ostanki pesticidov, kvasni toksini, nenasičene maščobne kisline).

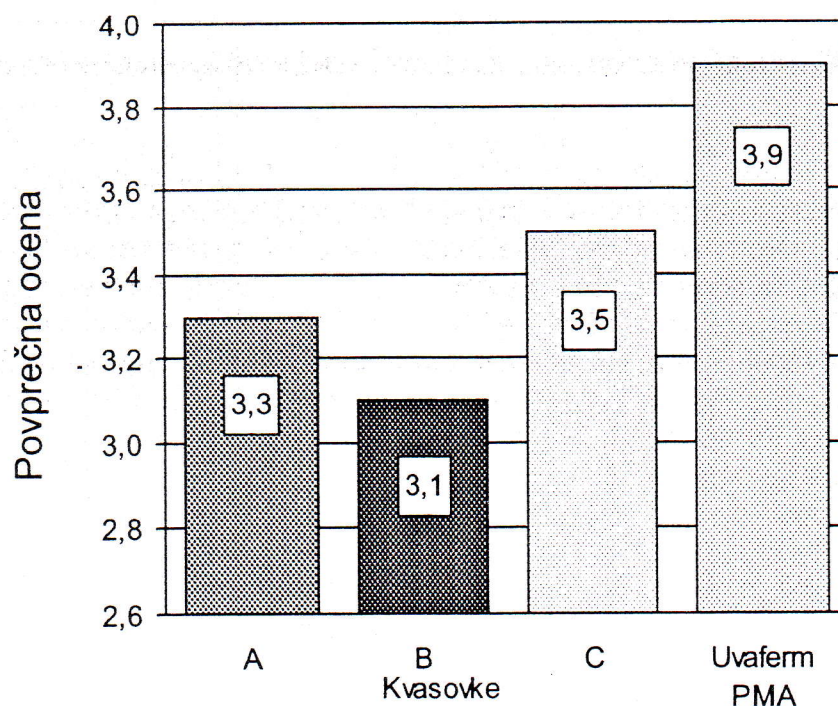
✍ **Kvasovka za peneča vina**

✍ **Daje redukcijske in sadne tipe vin**

✍ **Velika sposobnost sprijemanja in sesedanja**

Povsod po svetu je šampanjska metoda pridelave penečih vin pri potrošnikih, ki cenijo kakovost zelo priljubljena. Kvasovke, ki se sprijemajo pomenijo močno olajšanje in skrajšanje časa stresanja steklenic po zaključenem vrenju. Dodajanje je enako kot pri običajni kulturi suhih kvasovk, vendar se po končanem vrenju tvorijo večje celične strukture, ki se zaradi večje lastne teže pri tresenju hitreje sesedajo. To je popolnoma naravna lastnost kvasovke PMA (nobene genske manipulacije). Dodatek preparatov za sesedanje na bazi bentonitov, se priporoča tudi pri uporabi kvasovk PMA, da se prepreči nastanek težko ločljivih kvasnih ostankov na grobih površinah stekla steklenic. Zaradi izredne tehnične zanesljivosti in prvovrstnih senzoričnih lastnosti, priporoča uporabo v kombinaciji s preparati za sesedanje, tudi Station Oenotechnique de Champagne, ki svoje izsledke objavlja v „Le Vigneron Champenoise“. Z Uvaferm PMA je tako mogoče doseči zaželjeno, prvovrstno ustvarjanje mehurčkov in krone iz pene v šampanjskem kozarcu.

Test: Visoko kakovostno peneče vino, brut, Rizling
Pozitivni učinek kvasovke PMA na aromo



Senzorične ocene, vrednostna lestvica, srednja vrednost 18-tih pokuševalcev (enologov in uporabnikov visoko kakovostnih penečih vin).