

GYÜMÖLCSCEFRE-ERJESZTÉSI TECHNOLÓGIA

GYÜMÖLCS			
Almatermésűek: <ul style="list-style-type: none"> • alma • körte • birsalma • birskörte • vadalma • vadvadkörte 	Csonthéjasok: <ul style="list-style-type: none"> • sárga és őszibarack • szilva • meggy, cseresznye, vadcsesznye • kökény, som • galagonya 	Bogyósok: <ul style="list-style-type: none"> • málna, szeder, csipke • földieper, faeper • fekete és piros ribizli • bodza, gyalogbodza • szőlő, szőlőtörköly • madárberkenye, boróka 	Egyéb: <ul style="list-style-type: none"> • sütőtök • sárgarépa, cékla • pritamin paprika • spárga • vegyes gyümölcs • citrusfélék, füge, datolya
1. A cefre savazása 3,0-3,2 pH-ra foszforsavval vagy kombisavval (lakmuszpapír). Elpusztítja az erjedés szempontjából káros mikroba nagy részét, a fajlesztőt viszont még nem bántja.			
2. Pektinbontó enzimek alkalmazási dózisa a gyümölcstől függ. (a Lallzyme HC és különösen az EX-V több aromaanyagot szabadít fel, erősebb lesz a párlat illata):			
Lallzyme C 3 g/q vagy Lallzyme HC 2 g/q Lallzyme EX-V 2 g/q Körténél Cuvée BI+HC 2+1 g/hl	Lallzyme C 3 g/q vagy Lallzyme HC 2 g/q Lallzyme EX-V 2 g/q	Lallzyme C 3 g/q vagy Lallzyme HC 2 g/q Lallzyme EX-V 2 g/q vagy Cuvée BI+HC 2+1 g/hl	Lallzyme C 3 g/q vagy Lallzyme HC 2 g/q Lallzyme EX-V 2 g/q
3. Optimum WHITE (vagy Opti WHITE) természetes antioxidáns tápanyag a cefrék és párlatok aromafokozására. Dózis: 30 g/q. 30 g/q kivált 10 g/q UVAVITAL-t.			
4. Fajlesztős beoltás az alábbi élesztővel (aromára gyakorolt hatás mellékelve) Beoltási dózis egészséges gyümölcs esetén 20 g/q. Beoltási dózis rohadt termés esetén (10 % felett) 30 g/q GO-FERM és 20 g/q élesztő (1,5 kg GO-FERM 1 kg élesztőhöz)			
Danstil A alapélesztő Megbízható erjedés, tiszta gyümölcsös aromák, ízek Uvaferm SC Gyümölcsészteresebb, illatosabb, szebb párlat Uvaferm CGC-62 Erősebben gyümölcsészteresebb még illatosabb, szebb párlat Uvaferm 228 Elegáns, fajtajelleges illat UVAFERM SLO Fajtajelleges, elegáns, gyümölcsös illatok, ízek	Uvaferm CM Csonthéjasok No1 élesztője A legszebb a gyümölcsre jellemző illatok, aromák Uvaferm 228 Marcipános párlatok Uvaferm CGC-62 Erősebben gyümölcsészteresebb párlat Danstil A Megbízható erjedés, tiszta, szép barackos aromák, ízek	UVAFERM 228 fajtajelleges pálincák Uvaferm CM Magas cserzőanyagtartalmú gyümölcsök erjesztésére a legkiválóbb élesztő (madárberkenye, boróka stb.) UVAFERM SVG bogyós fajtajelleg kiemelés Uvaferm SC, CGC62 Gyümölcsészteresebb, illatos párlat	Danstil A Megbízható erjedés, tiszta aromák, ízek Uvaferm SC Gyümölcsészteresebb, illatosabb, szebb párlat Uvaferm BC Masszív, alkoholtűrő élesztő Uvaferm CM megbízható erjedés, tiszta aromák
5. UVAVITAL élesztőtápanyag: <ul style="list-style-type: none"> • 2 x 10 g/q (az erjedés 1. napján és a 3.-4. napon is 10 g/q) • Ha erjedés közben nem lehet bekeverni, akkor 20 g/q a beélesztőzés előtt közvetlenül 			
6. LALLZYME β illatfokozó enzim kezelés az erjedés után: <ul style="list-style-type: none"> • 5 g/hl. Alma, muskotály szilva, barack, birsalma, vadalma, vadvadkörte, szőlő. Körte és bogyósok 1 hetes enzimkezelése. • A bekeverés után 3-4 hétig állni hagyjuk a cefrét, hogy a különböző cukrokhoz kötött illatanyagok felszabadítása megtörténjen. Ezután lehet főzni a cefrét. 			
7. FOAMSOL habzásgátló (dózis 2-10 g/hl): <ul style="list-style-type: none"> • Már az erjesztendő tételhez hozzá lehet adni > megszünteti a habzást az erjesztőtartályokban !!! • A főzőüstben is kifejti hatását: <ul style="list-style-type: none"> ○ Nem habzik - több anyag fér az üstbe ○ Nem ég fel az üst falára a cefre > könnyebb tisztítani 			