

FAJÉLESZTŐ KISOKOS

	Uvaferm 228	Uvaferm CM	Uvaferm PM	Danstil A
	Hidegtűrő (6-7 °C-tól, legfeljebb 25 °C-ig, ideális 15-20 °C közötti erjesztés). Fajtajelleges párlatokhoz. Alkoholfok tűrés 15 tf%-ig.	Melegkedvelő (10 °C-tól, legfeljebb 30 °C közötti erjesztés). Magas cseresav tűrés képesség és cukortolerancia. Alkoholfok tűrés 14-16 tf%-ig	Hidegtűrő (6 °C-tól, legfeljebb 25 °C-ig, ideális 10-20 °C közötti erjesztés). Aszútörkölyhöz, elakadt cefrékhez is ideális. Magas alkoholfok tűrés 17 tf%-ig.	Melegkedvelő (10 °C-tól, legfeljebb 32 °C közötti erjesztés). Legmagasabb cukor és alkoholtolerancia. Alkoholfok tűrés 20 tf%-ig
Almatermésűek alma, vadaalma, körte, vadkörte, birs	X		csak hidegen erjesztéskor, elakadt cefréhez!	X
Csonthéjasok barackfélék, szilva, meggy, cseresznye, kökény, som, galagonya	meggy, cseresznye, nem teljesen érett barack (marcipános jelleg kidomborítására)	X		leginkább barackfélékhez
Bogyósok málna, szeder, csipke, eper, ribizli, bodza, szőlő, madárbekrenye, feketeberkenye, boróka, kökény stb.	X (terpénalkoholos aromákhoz illatos, fűszeres fehérszőlőkhöz különösen ajánlott!)	magas cserzőanyag tartalmú gyümölcsök, mint kökény, madárberkenye, feketeberkenye, boróka stb.	leginkább magas cukortartalmú vörös szőlők, aszútörköly , többihez csak hidegen erjesztéskor, elakadt cefréhez!	tanningazdag gyümölcsös vörös szőlőfajtákhoz
Egyéb vegyes gyümölcsök, füge, citrusfélék*		X	hidegen erjesztett elakadt füge cefréhez	X

*csak magyarországon termettre vonatkozik!

Jelmagyarázat: - **X** (alkalmas),
- ha csak szöveg van: akkor csak az abban jelzett gyümölcsre alkalmas,
- üres kocka: (nem alkalmas)

ÖSSZEÁLLÍTOTTA: PAÁR ZOLTÁN

KÉSZÜLT: 2021. 05. 25

Forrás: - Kokoferm Kft. Termékeinek biztonsági adatlapjai,
- termékadatlapjai,
- gyümölcscefrék erjesztési technológiája,
- pálinka és egyéb párlat cefrézés erjesztés technológiája.

Link: [Élesztő- és tejsavbaktérium-gyártás és forgalmazás - Kokoferm Kft.](#)