

AZ ERJESZTÉS A MINŐSÉG ZÁLOGA

Jó terméshez jó anyagot!

UVAFERM DANSTIL A
HIDEGTŰRŐ BORÉLESZTŐ (10 °C-tól)

SZŐLŐ- ÉS GYÜMÖLCS MUSTHOZ, CÉFRÉHEZ

Illatos, szép fehérborok, illatos, szingizdag vörösborok, Intenzív gyümölcsillatú párlatok

20 g



Gyártó: Danstar Ferment AG
Készlet, forgalmazó: Harmath Ker. Bt. 2013 Pomáz, Mikszáth K. u. 11. Tel/fax: 26/325-956 www.harmathker.hu

UVAFERM CM
HIDEGTŰRŐ BORÉLESZTŐ (10 °C-tól)

CSONTHÉJAS ÉS BOGYÓS GYÜMÖLCSÖKHOZ, VÖRÖS- ÉS FEHÉRBOR ERJESZTÉSRE

Intenzív illatú, fajtajelleges csonthéjas és boggyós gyümölcs cefrék Sztin- és tanningizdag vörösborok, fajtajelleges fehérborok jól tűri a magas cseranyag-tartalmat

20 g



Gyártó: Danstar Ferment AG
Készlet, forgalmazó: Harmath Ker. Bt. 2013 Pomáz, Mikszáth K. u. 11. Tel/fax: 26/325-956 www.harmathker.hu

UVAFERM 228
AROMAFELSZABADÍTÓ, HIDEGTŰRŐ BORÉLESZTŐ (7 °C-tól)

SZŐLŐ- ÉS GYÜMÖLCS MUSTHOZ, CÉFRÉHEZ

Illatos, fajtajelleges, szép fehérborok (Muscat és Israh fajták, Cseresznye, Traminer, Chardonnay stb.) Intenzív fajta- és gyümölcsillatú párlatok (meggy, alma, körte, birsalma, szőlő)

20 g



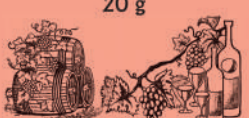
Gyártó: Danstar Ferment AG
Készlet, forgalmazó: Harmath Ker. Bt. 2013 Pomáz, Mikszáth K. u. 11. Tel/fax: 26/325-956 www.harmathker.hu

UVAFERM PM
HIDEG (6 °C) ÉS ALKOHOLTŰRŐ (17 °F) BORÉLESZTŐ

ROZE ÉS FEHÉR MUST, GYÜMÖLCSCEFRE, ASZÚ, SZAMÓRÓDNY, PRÉSZŐ

Friss, gyümölcsös roszk és fehérborok, hidegen erjesztett cefrék, pezsgők és bortürelégek erjesztésére

20 g



Gyártó: Danstar Ferment AG
Készlet, forgalmazó: Harmath Ker. Bt. 2013 Pomáz, Mikszáth K. u. 11. Tel/fax: 26/325-956 www.harmathker.hu

LALLZYME HC
PEKTINBONTÓ ENZIM

SZŐLŐ- ÉS GYÜMÖLCSCEFRÉKHEZ

Fehér- és kékszőlők enzimis kezelésére, musttisztításra, gyümölcscefrék pektinbontására.

10 g



Gyártó: Danstar Ferment AG Franciaország
Készlet, forgalmazó: Harmath Ker. Bt. 2013 Pomáz, Mikszáth K. u. 11. Tel/fax: 26/325-956 www.harmathker.hu

LALLZYME BETA
AROMAFELSZABADÍTÓ ENZIM

ILLATOS FEHÉRBOROKHOZ, GYÜMÖLCSCEFRÉKHEZ

A cukrokhoz kötött érzékszerveleg inaktív, magától fel nem szabaduló aromaanyagok enzimis felszabadítása. Illatos és buké borokhoz (muskorály, Israh O, Cseresznye, Traminer, Chardonnay, Rajnai, Rildingschiller, Sauvignon blanc, Hárslevelű, stb.) Intenzív gyümölcsillatú, fajtajelleges pálinkacefrékhez (alma, körte, bors, szőlő)

10 g



Gyártó: Danstar Ferment AG Franciaország
Készlet, forgalmazó: Harmath Ker. Bt. 2013 Pomáz, Mikszáth K. u. 11. Tel/fax: 26/325-956 www.harmathker.hu

OPTIMUM WHITE®
ILLATFOKOZÓ ÉLESZTŐTÁPANYAG

PÁLINKACEFRÉKHEZ, FEHÉR-ÉS ROZE- MUSTHOZ/BORHOZ

Illatos, fajtajelleges, friss, telt / kerék borok készítéséhez A bor hosszú ideig megőrzi frissességét, illatát Illatos, fajtajelleges párlatok cefrékhez

30 g




Gyártó: Danstar Ferment AG
Készlet, forgalmazó: Harmath Ker. Bt. 2013 Pomáz, Mikszáth K. u. 11. Tel/fax: 26/325-956 www.harmathker.hu

UVAFERM UVAVITAL
KOMPLEX ÉLESZTŐTÁPANYAG

BORHIBAK ELKERÜLÉSÉHEZ, A MINŐSÉG JAVÍTÁSÁHOZ

20 g



Gyártó: Danstar Ferment AG Franciaország
Készlet, forgalmazó: Harmath Ker. Bt. 2013 Pomáz, Mikszáth K. u. 11. Tel/fax: 26/325-956 www.harmathker.hu



Borkóssav
10 dkg

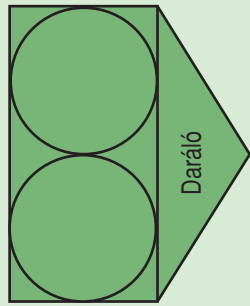
A jó bor és a pálinkának való gyümölcscefre elkészítéséhez szükséges erjesztési segédanyagok megvásárolhatók a gazdaboltokban. A gazdaboltok a fenti csomagolású anyagokat a HARMATH Ker. Bt-nél szerezhetik be (2013 Pomáz, Mikszáth Kálmán utca 11. Tel/fax: 26/325-956 M: 30/221-86-20).
Honlap: www.harmathker.hu

PÁLINKACEFRE KÉSZÍTÉS ÉS ERJESZTÉS TECHNOLÓGIÁJA

HASZNOS TANÁCSOK BÉRFŐZETŐKNEK

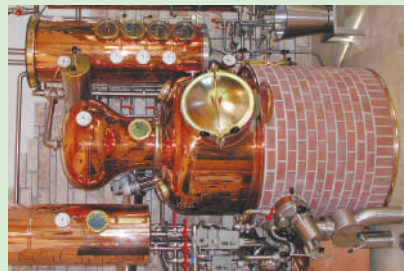
1. A gyümölcs szedése:

- Egészséges érett, de nem túlérett gyümölcs! Ne a földről szedjük! Ha a földről kell felszedni és talajszennyezett a gyümölcs, mossuk meg!
- Nyáron lehetőleg reggel szedjük, hogy ne legyen meleg, vagy hagyjuk egy éjszakát gyümölcsös ládában lehűlni, és csak másnap reggel cefrézzük be!
- Ha nem egészséges a gyümölcs minél gyorsabban dolgozzuk fel, mielőbb savazzuk le, és azonnal oltuk be fajlesztővel!



3. Az erjesztés:

- Tiszta edényzetben! Az erjedést darálás után azonnal be kell indítani!
- Fajlesztős (Harmathker Bt) beoltás, majd a tápanyag (Harmathker Bt) bekeverése.
- Alaposan legyen megkeverve a cefre, majd legyen úgy lezárva, hogy a gáz eltávozzon, de a levegő ne tudjon érintkezni a cefrével! Hordóitól a broncez nátkül feltéve, fólia vagy kotyogó.
- Hűvös helyen, árnyékban erjedjen a cefre! Ideális erjesztési cefrehőfok: 17-20 °C.
- Ha kell, vízzel töltött, lefagyasztott PET palackokkal lehet néhány fokot hűteni a cefrén.
- Erjedés közben naponta tiszta keverővel érdemes átkeverni a cefrét, majd vízzel lemosni a keverőt!
- A habzás megakadályozására, ha szükséges, a Foamsol habzsgátló (Harmathker Bt) használható!



4. Almatermésűek, szőlők és más illatos gyümölcsök aromafeltáró enzimkezelése:

- Az utóerjedésben keverjük a cefrébe 5 g/hl Lallzyme Beta aroma-felszabadító enzimet.
- Az enzimkezelés időigénye a tárolás során 3-4 hét, ezután, ha lehet, azonnal főzzük a pálinkát.

5. Erjesztés utáni tárolás:

- Töltsük tele a hordót, tárolóedényt, majd légmentesen zárjuk!
- Hűvös, hideg helyen tároljuk a lefőzésig!
- Bogyós gyümölcsöket, alacsonyabb alkoholtartalmú cefréket minél előbb főzessük le!
- Hosszabb idejű tárolás esetén a cefrét 2,8-3,0-as pH-ra savazzuk le! (2. savazás)

6. Pálinkafőzés:

- Habzsgátlás a Foamsol-lal.
- 5-15 g/100 kg cefre, borseprónél emelt dózis.
- Jobban teli tölthető üst, gyorsabban lefőzhető cefre.
- Azt üst tisztítása is sokkal egyszerűbb, mert nem ég rá a hab.



- Savazás borkősavval
 - használat előtt vízben feloldani
 - 1-3 g/kg gyümölcs savigény
 - káros baktériumok gátlása
 - szebb illatú pálinka
 - jobb alkohol-kihozatal
- 2. Pektinbontó enzim bekeverése
 - LALLZYME HC:
 - 2-3 g/100 kg cefre
 - 2-3 g/100 l vízzel hígított cefre,
 - a vízben szegény gyümölcsöknél
 - használat előtt vízben feloldani
 - jobb, görüdtelenebb erjedés, több aroma és alkohol
 - Optimum White
 - Oxidációt megelőző élesztőtápanyag, a savazás és a pektinbontó bekeverése után 30 g/hl. Fajtájellegesebb, teltebb pálinka, kevesebb előpárlat.
- 4. Beoltás UVAFERM fajlesztővel
 - Danstii A, CM, 228, PM élesztők valamelyikével:
 - 20 g/100 kg cefre: rothadás esetén
 - 30-50 g/100 kg cefre
 - a tasakon lévő használati utasítás pontos betartása (óra, hőmérő, vízfűtő)!
 - gyors erjedés, több alkohol
 - aromagazdag pálinka
- 5. Élesztőtápanyag adagolása
 - UVAVITAL:
 - 20 g/100 kg cefre
 - használat előtt vízben feloldani
 - jobb alkohol-kihozatal
 - szebb illatok, ízék
- 6. Habzsgátló bekeverése
 - Foamsol:
 - 5-15 g/100 kg cefre
 - a cefrére önteni
 - nincs kihabzás
- 7. Aromafelszabadító enzim
 - LALLZYME BETA
 - ha az erjedés és a főzés között 4 héttig pihen a cefre (5 g/100 kg cefre)

