



Vloeibare wijngisten Wyeast

**Activator****Kant-en-klare reingist**

De Activator heeft minstens 50 miljard cellen, klaar om te enten, plus een inwendig zakje met gistvoeding. Deze verpakking (125ml) is ontworpen om 19 l sap of most op te starten. Het Smack-pack systeem laat toe het gistmetabolisme te starten, hetgeen u onmiddellijk het bewijs levert van gezonde gist klaar om te enten in sap of most. Deze verpakking dient niet volledig te zijn opgezwollen alvorens te gebruiken.

Gebruik:

- Om op te starten, verplaats het inwendig zakje tot in een bovenhoek, plaats deze hoek in de handpalm en sla hard met de andere hand teneinde dit inwendig zakje met gistvoeding stuk te slaan
- Schud goed om de voeding goed te vermengen
- Laat het pakje opzwellen gedurende 3 uur (of iets langer) aan 21 – 24°C of voeg het onmiddellijk toen aan de most of het sap
- Gebruik een reinigingsvloeistof om de verpakking te reinigen alvorens te openen
- Schud goed, open en giet de Activator in 19 l goed beluchte of van zuurstof voorzien sap of most (21-24°C). Hou deze temperatuur tot de gisting duidelijk is opgestart: vorming CO₂ -bellen, waterslot in beweging of schuim bovenop sap of most.

4021 Dry White/Sparkling

Gebruikt in vele gistingen van witte wijn, en tevens enkele rode wijnen. Tevens gebruikt voor tweede gisting van gerstewijn. Verfrissend en droog, ideaal voor basiswijnen bij het maken van champagne. Weinig schuimvorming, uitstekende gisting in tonnen en goede uitvlokkende eigenschappen. Droge witte wijnen, Spumante, Sauvignon Blanc, Semillon, Pinot Blanc, Gewürztraminer.

4028 Red

Ideaal voor rode of witte wijnen, welke snel rijpen met een Beaujolais-achtige fruitigheid, en voor de betere rode die dienen te verouderen. Weinig schuimvorming, weinig zwavelvorming bij een breed temperatuurspectrum. Cabernet, Rode variëteiten, Gamay Beaujolais, Zinfandel, Rhone, Bourgogne en Pinot Noir.

4134 Saké

Sakegist gebruikt in samenwerking met Koji voor het maken van een breed gamma van Aziatische rijstdranken. Krachtig profiel met het echte Sake-karakter. Sake, Nigori, Dai Gingo, Fruit, Pruimenwijn en Rice Beer.

4184 Sweet Mead

Eén van de twee stammen voor het maken van zoete mede. Laat 2 – 3% restsuiker in de meeste mede. Rijk, fruitig profiel vult de fruitige mede gisting aan. Gebruik bijkomende gistvoeding voor mede. Ciders, Cysers, Fruitwijnen, Ginger ale, Kersen, Frambozen en Perzik.

4242 Fruity White

Voor een extreem fruitig profiel, hoge vorming van esters, broodachtig, toetsen van vanille. Het fruitige karakter domineert aroma en smaakprofiel. Lichtzoete en zachte nasmaak. Fruitige witte wijnen, Chardonnay, Chablis, Ciders, Gewurtztraminer, Chenin Blanc, Pinot Gris.

4244 Italian Red

Rijk, zeer groot, krachtig, goed rond profiel. Aangenaam zacht fruit karakter met droge verfrissende afdrank. Uitstekende keuze voor de meeste Italiaanse druivenrassen. Barolo, Barbera, Barbaresco, Nebbiolo, Chianti, Valpolicella, Sangiovese.

4267 Summation Red

Voor kenmerkend intense neus van volkorenkoekjes en bessen, confituurachtig, rijk, zacht complex profiel, lichtjes vineus. Goed geschikt voor most met hoog suikergehalte. Franse Cabernet, Pinot Noir, Merlot, Petit Syrah, Rioja, Valdepenas.

4347 Extreme Fermentation

Een zeer goede keuze voor alcoholtolerantie en gestopte gistingen. Voor een zeer rein droog profiel, laag in esters en ander vluchtige aroma's. Alcoholtolerantie 21%. Cordials, Grappa, Barley Wine, Eau de Vie en Single Malts.

4632 Dry Mead

Beste keuze voor droge mede. Gebruikt in vele in de prijzen gevallen mede's. Lage schuimvorming met weinig of geen zwavelproductie. Gebruik bijkomende gistvoeding voor mede. Mede, Fruitmede, Kruidenmede, Dry Ciders, Cysers.

4766 Cider

Verfrissend en droge gisting met grote, fruitige afdrank. Creëert een aangename balans voor alle types appels, peren en ander fruit of vergistbare zaken. Het fruitige karakter domineert het profiel.

4767 Dry/Fortified

Milde toast en vanille neus. Mild fruit profiel met gebalanceerde diepte en complexiteit. Zeer droge afdrank. Droge rode en witte wijnen, voeg brandy toe voor het maken van classic ports. Gebruikt voor grote rode wijnen en most met hoog suikergehalte.

**4783 Sweet White**

Produceert het kenmerkende Riesling-karakter. Rijke smaak, romig, fruitig profiel met aangename droge afdronk en een tikje Riesling zoetheid in de nasmaak. Rijnwijnen, Fruitige Ciders, Riesling, Ice Wine.

4946 Bold red/High Alc

Dominante, sterke gisting karakteristieken. Alcoholtolerantie tot 18vol%. Ideaal voor Zinfandel, Pinot Noir, Syrah of elke most met hoog suikergehalte. Goede keuze voor heropstarten van gestopte gistingen.

Malo-lactic culture**4007 Malo-lactic Blend
(*Leuconostoc oenos*)**

Verse vloeibare cultuur van *L. oenos* ER1A en EY2D voor een snelle en complete appelzuur – melkzuur omvorming teneinde de wijnen te verzachten en evenwichtig te maken. ER1A en EY2D doen het zeer goed bij een lage pH en bij keldertemperaturen.

Het typische hoge zuurgehalte in wijn kan worden verbeterd door het scherpe appelzuur in de wijn te verminderen en om te vormen naar het zachtere melkzuur. Andere smaakverbeteringen zoals vanille en boter kunnen worden verwacht.

De appelzuurbacterie die natuurlijk voorkomt op fruit kan van een mindere kwaliteit zijn en kan tevens in mindere mate aanwezig zijn om de malo-lactische vergisting te vervolledigen.

De Vintner's Choice™ malo-lactische cultuur is geschikt voor een pH van 2,9 of hoger en lage keldertemperaturen van 13°C. Het volume van deze verpakking (125 ml) is geschikt om 19 l wijn te behandelen bij welke de alcoholische vergisting bijna of helemaal beëindigd is. Het vrij SO₂-gehalte moet minder dan 15 ppm bedragen.

Gebruik:

- Gebruik een reinigingsvloeistof om de verpakking te reinigen alvorens te openen
- Goed schudden en verpakking openen
- Giet in 19 l wijn
- Hou de temperatuur tussen 13-24°C
- Veelal is de malolactische vergisting ten einde tussen 1 -3 maanden