

Opti RED[®] ÉLESZTŐTÁPANYAG

TELTEBB, KEREKEBB, BÁRSONYOSABB, SZÍNGAZDAGABB, SZÍNSTABILABB VÖRÖSBOROK



Az Opti-RED[®] egy olyan élesztőtápanyag, melyet élesztő biomasszából modern extrakciós eljárással állítanak elő (poliszaharidok kinyerése az élesztősejtfalból).

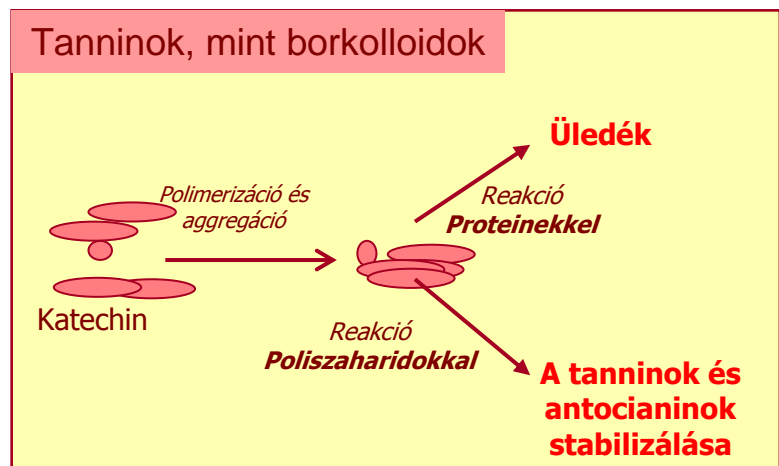
Az Opti-RED[®] növeli a borban a reaktív tanninok fixálására alkalmas poliszaharid-tartalmat

POLISZAHARIDOK és TANNINOK a Vörösborban:

Korszerű tanulmányok bizonyítják a poliszaharidok hatását a tanninok stabilizálásában. Borászati kutatók (Saucier et al., 2000; Cheynier et al., 2000) erős kötőképességgel rendelkező kolloid részecskék keletkezéséről tudósítanak, amelyek ráadásul nagy koncentrációban lehetnek jelen a borban.

A vörösborok „reaktív” tanninjai más tannin- és fehérjemolekulákkal reakcióba lépnek, agglomerálódnak. Ez a folyamat a képződő nehéz molekulák kiülepedéséhez vezet.

A kielégítően magas poliszaharid-tartalom megakadályozza a nagy molekulatömegű kiülepedő kolloidok keletkezését a borban.



STABIL TANNINOK

A poliszaharidok a tanninmolekulákat képesek látszólag beburkolni. A más, nagyobb molekulatömegű tanninmolekulákkal történő reakciót meggátolják, így a kolloidok nem érik el a kiülepedést eredményező kritikus tömeget. Ebből kifolyóan a borérelés során a magasabb poliszaharidtartalmú borokban a polifenolok stabilabbak; a bor fejlődése és tárolása során a színvesztéség így megelőzhető!

LÁGY, BÁRSONYOS TANNINOK

A poliszaharidok pozitív hatása a borok érzékszervi harmonizációjában közismert. A tanninmolekulák poliszaharidok által történő beburkolása csökkenti a tanninok agresszivitását az ízlelőbimbókkal és a nyálkahártyával szemben, így a tanninok agresszív jellege érzékszervileg csökken. A borászok száját betöltő, telt, bársonyos, növelt poliszaharidtartalmú vörösborok előállítására törekcsenek.

A SZŐLŐ ÉS AZ ÉLESZTŐ POLISZAHARIDJAI

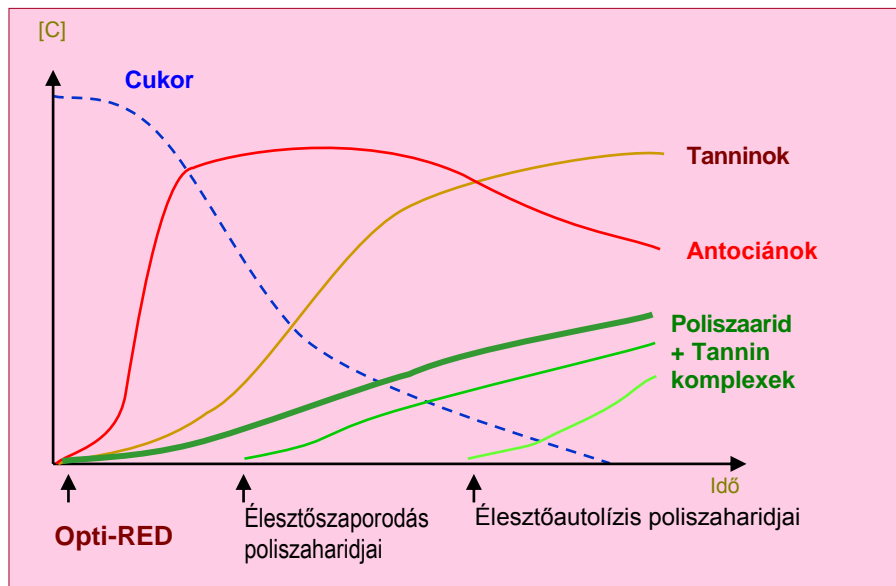
A bor természetes poliszaharidjai a szőlőből (magnövelt mennyiség felszabadítása a Lallzyme OE és EX-V enzimekkel) és a borélesztőből származnak. Eredetüktől függően jellemző tulajdonságúak a tanninokkal való reakció, érzékszervi hatás és stabilizáló tulajdonságok tekintetében.

Az élesztők poliszaharidjai különösen reakcióképesek a polifenolokkal. Ezek a molekulák egyértelműen csökkentik a borok tannin-agresszivitásának mértékét, és növelik a „jó tanninok” arányát a vörösborokban. **Az élesztők exponenciális szaporodási fázisában képződő poliszaharidok erősebb reakcióképességet mutatnak a polifenolokkal, mint az alkoholos erjedés utáni élesztőautólízis során felszabaduló poliszaharid vegyületek!**

Az Opti-RED[®] egy poliszaharid-termelése miatt kiválasztott élesztőtörzs szaporítása során termelődő mannoprotein és egyéb poliszaharid vegyületek koncentrátuma.

AZ OPTI-RED® EGY INNOVATÍV KONCEPCIÓ

A tannin-poliszaharid kolloidok pozitív hatásúak a borminőségre. A borélesztőkből származó poliszaharidok érzékszervi és egyéb tulajdonságaikat illetően fontosabbak. A tradicionális vörösbor-technológiában a tanninokból és poliszaharidokból képződő kolloidok az erjedés után az élesztőautólízis során keletkeznek. Ezeket a tulajdonságokat különösen a nagyértékű vörösborok előállításánál hosszú macerációs idővel célozzák meg. Különleges vörösborélesztők (pl. *Uvaferm 299*, *Uvaferm BDX*, *Uvaferm HPS*, *Uvaferm NEM*, *Uvaferm VN*) a nagy reakcióképességű poliszaharidok fokozott termelésével tovább erősítik az erjedés során a borból található tannin-poliszaharid-komplexek végső mennyiségét. További érzékszervi szempontból jelentős poliszaharid-termelése van egyes különleges tulajdonságú almasavbontó baktériumtörzseknek (pl. *Uvaferm ALPHA*).



Az Opti-RED® hatása: a hatékony, reaktív poliszaharidok erjedés előtti, cefre/must állapotban történő adagolásával, lehetővé teszi az antocianinokkal és tanninokkal történő reakciót már a bogycélból történő felszabadulásuk pillanatában!

Az Opti-RED®-et az exponenciális szaporodási fázis végén rendelkezésre álló élesztő-biomassából nyerik. Ezek a poliszaharidok sokkal erősebben reaktív hatásúak, mint az erjedés után az autólízis során képződő rokon vegyületek!

Egyéb hatása ÉLESZTŐTÁPANYAGKÉNT

Az Opti-RED® is egy biológiai élesztőtápanyag: nagyértékű alfa-aminosav, vitamin, ásványi anyag és biofaktortartalma segíti a stresszmentes erjedést. Különösen magas érettségi fokú szőlők esetén fontos faktor a jó tápanyag-ellátottság a kiemelkedő borminőséghez! 30 g/hl erjedés előtti Opti-RED® adagolás mellett további 2-3x10 g/hl Uvavital komplex élesztőtápanyag adagolását ajánljuk a cukorfogyással arányosan (a végerjedésben - 20-30 g/l cukortartalomnál – mindenképpen 10 g/hl!).

ADAGOLÁS

30g/hl Opti-RED®-et az erjedés megindulása előtt a cefréhez / musthoz keverni.

FELOLDÁS:

A mustot csorgatjuk az anyaghoz folyamatos keverés közben, így nem csomósodik. Vagy bekeverés festékeverővel.

CSOMAGOLÁS:

Opti-RED® 2.5 kg csomagok (4 x 2.5 kg / karton)

TÁROLÁS:

Száraz, hűvös helyen. Max. 25°C-os hőmérsékleten! Az eredeti csomagolásban az Opti-RED® 4 évig eltartható.

MIKROBIOLÓGIAI TULAJDONSÁGAI

Csíraszám	< 15,000 /g
Koliformszám	< 10 /g
<i>E.coli</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Staph. Aureus</i> :	nincs

Az EU és az OIV Borászati Hivatal borászati szabályozásának megfelelően engedélyezve (05/2001).

Danstar Ferment AG, CH-6304 Zug, Alpenstraße 12. A gyártó garantálja a termék minőségét. Egyedi alkalmazásért, meghatározott kezelési körülményeiből adódó következményeikért az előállító nem vállal felelőséget!