

Tárgy: Borászati Hírlevél 2020/4: A glutation tartalmú antioxidánsok adagolása kapcsán plussz információ. Az Anafin Most K és Qi mustderítőszer. Új élesztők és almasavbontó starterek.



uvaferm®

Tisztelt Kollégák!
Tisztelt Hölgyeim/Uraim!

OPTI-WHITE, OPTIMUM-WHITE ÉS GLUTASTAR A FEHÉR ÉS ROZÉ BORAINK AROMAVÉDELME

Az adagolás időpontja:

- Ha a szőlő vagy cefre rövid időn belül feldolgozásra, musttisztításra kerül, akkor musttisztítás előtt bekeverhetők.
- **HA HOSSZÚ IDEJŰ SZŐLŐ- VAGY CEFRESZÁLLÍTÁS VAN, akkor csak musttisztítás után, az első komplex élesztőtápanyag adagolással együtt, a fajlesztős beoltást megelőzően kerüljenek a mustba, mert a felszaporodó vadélesztők nitrogéntartalmú tápanyagok híján a glutationt böckserképzés mellett elkezdhetik metabolizálni. Ez a helyzet musttisztítás után, csökkentett vadélesztőszám mellett, megfelelő komplex tápanyag adagolásnál a fajlesztős beoltás után nem alakul ki.**

ANAFIN MOST K ÉS MOST QI MUSTDERÍTŐSZEREK

- Az **Anafin Most K** a fenolos anyagokat csökkentő szilikát, zselatin és kazein tartalmú kombinált derítőszer. Előzetes előkészítés nélkül használható ülepitéses és flotációs technológiával is. Az alkalmazási dózistartományban használva nem jelölésköteles. Tisztító és fenolos anyagokat eltávolító derítőszer.
- Az **Anafin Most Qi** a fenolos anyagokat eltávolító, a rothadt szőlők rothadási jegeit eltávolító szilikát, zöldborsófehérje, aktív-szén, kitozán derítőszer. Előzetes előkészítés nélkül használható ülepitéses és flotációs technológiával is. Tisztító, fenolos anyagokat, gombaaromákat eltávolító vegán derítőszer.

ÚJ ÉLESZTŐTÖRZSEK – SAUVY, VELLUTO, LAKTIA

- **Lallemand Sauvy:** a legerősebb tioltermelő fajlesztőnk. A Sauvy-val erjesztett borok aromavilága nagyon jellegzetes, melyben a puszpáng, az egres, a paradicsomlevél, a maracuja, a citrusfélék, a fekete ribizli aromái jelennek meg. A Sauvy friss, ropogós ízérzetet alakít ki a borban. A tiolos fajták (Sauvignon Blanc, Zöld veltelini, Semillon) mellett Zenithez, Rizlingszilvánihoz, Pinot blancohoz stb. is ajánljuk. **Ha a részletesen kidolgozott Sauvignon blanc technológiánk érdekelne, e-mailben el tudjuk küldeni az erről szóló részletes anyagot.**
- **Velluto Evolution:** gyümölcsös, fűszeres, gliceringgazdag vörösborokat erjesztő spanyol szelekciójú fajlesztő. A nagy glicerintartalom a borokat kerekébbé, lágyabbá teszi a szájban. Másodlagos anyagcseretermékeket, aromaanyagokat is nagy mennyiségben termel, pl. etil-hexanoát, etil-dekanoát, fenil-etil-alkohol, így virágos, gyümölcsös jegyekkel ruhazza fel a borokat. A Velluto Evolution-nel készült borok balzsamos, feketeribizlis, eukaliptuszos, virágos, fehér-csokis, gyümölcsészterer jegyekkel írhatók le.
- **Laktia:** tejsavtermelő nem-Saccharomyces fajlesztő szekvenált technológiás beoltáshoz. 3-3,5 g/l tejsavtermelésre képes. Vörös és fehér borok pH-csökkentésére. (termékleírás a honlapunkon).

INFORMÁCIÓK AZ ALMASAVBONTÁS KAPCSÁN

Gyakorlatilag minden almasavbontó starterünk alkalmazása elsősorban koinokulációs technológiával javasolt. **Az ML Prime viszont csak koinokulációval használható starterkultúra!**

Ez a gyakorlatban azt jelenti, hogy 30 mg/l cefreképezés alatt 24 órával, 30-50 mg/l cefreképezés között 48 órával a fajlesztős beoltás után oltjuk be az almasavbontóval a cefrét (vagy mustot).

Ennek közvetlen következménye, hogy az almasavbontás az erjedés után hatásszünet nélkül és nagyon gyorsan megy végbe (7-10 nap), ami a mikrobiológiai és érzékszervi problémák elkerülésénél alapvető fontosságú!

Az **ML Prime**, pedig már az erjedéssel párhuzamosan, függetlenül a pH-tól és a végalkohol szintjétől, zero illósavnövekedés mellett teljesen lebontja az almasavat, tehát az erjedés végén azonnal következhet az alapkénezés! Ez sokkal tisztább aroma- és ízvilágú szuperprémium vörösborokat eredményez!

Új almasavbontó starterünk a **Lallemand OMEGA**, ami nagyobb pH- és alkoholtűrésű starter, mint az **Uvaferm ALPHA**. Viszont az Uvaferm ALPHA teltség és komplexitás fokozó poliszacharid termelése erősebb.

Az anyagok termékleírásai a honlapunkon megtalálhatók: www.kokoferm.hu