



UVAVITAL® komplex élesztőtápanyag

Biztonságos erjedés, kiváló minőség

Az **UVAVITAL®** a Lallemand speciális, komplex élesztőtápanyaga, amellyel megelőzhető a mustok, cefrék tápanyaghiányának (szőlőtermesztés, évjárat, túltisztítás) kialakulása és használatával javul a bor érzékszervi és analitikai minősége (kevesebb illósvavat, kénessav lekötő anyagot, szulfitot, több gyümölcscsésztert termel az élesztő), javul a stabilitás és csökken a megakadó erjedés veszélye. Segít a megakadt erjedés újraindításában. Használatával megelőzhető illetve erjedés közben adagolva kezelhető a kénhidrogénes erjedés. Pezsgősítéshez is kiváló az Optimum-White-tal kombináltan.

Élesztőtápanyagok keveréke, ami szőlő must/cefre, gyümölcscefre, gabonacefrék és sör erjesztéséhez is használható.

MIKROBIOLÓGIAI PROBLÉMÁK MEGELŐZÉSÉRE

Az **UVAVITAL®** megfelelő használata csökkenti a vontatott és/vagy megakadó erjedés veszélyét. A vontatott erjedés mikrobiológiailag instabil, és nemkívánatos mikroorganizmusok (élesztők, baktériumok) szaporodásához vezethet, ami nemkívánatos anyagcseretermékek képződését eredményezi (ecetsav, acetaldehid, diacetyl...).

A vontatott erjedés okai a következők lehetnek:

- Tápanyaghiány
- Ásványi anyag- és/vagy vitaminhiány
- Túltisztított must
- Élesztőtápanyagok (fungicidok, zsírsavak, illósvav...)

Az egészséges, gyors élesztős erjedés a bakteriális folyamatokat nem hagyja érvényesülni. Ennek következtében, és a keletkező kisebb mennyiségű kénessavlekötő anyag miatt, kisebb lesz a bor kénessavigénye, és a bor jobban megtartja a szabad kénessav tartalmát. A fajélesztős beoltáskor az élesztő gyors szaporodásához és dominancia kialakításához, az egészséges működéshez az **UVAVITAL®** fontos tápanyagokkal és bio-faktorokkal látja el az élesztőt.

ÖSSZETÉTELE

- Speciális élesztő sejtfa termék az élesztőből származó vitaminokkal, növekedési faktorokkal (biotin, Ca-pantoténát, niacin, folsav, szterolok, telítetlen zsírsavak), aminosavak, peptidok, mikroelemek, stb.
- Diammonium-foszfát
- Tiamin

A mustban különböző nitrogénforrások vannak jelen, azonban a szaporodó, növekvő élesztősejt számára nem mind elérhető. A szaporodási fázisban az élesztősejteknek nitrogénre van szükségük a sejt- és sejtanyag fehérjék termeléséhez. Az élesztőnek azonban az enzimek termeléséhez is szüksége van nitrogénre. Ha a sejt fehérjeszintje 25 % alá csökken (szárazanyagra vonatkoztatva) a szaporodás és az erjedés is nagyon vontatottá válik.

Ráadásul a nitrogén hasznosulása alacsonyabb must pH-n akár 70 %-ra is csökkenhet.

A diammonium-foszfát foszfortartalma a sejt ATP és foszfolipid képzéséhez szükséges.

Az élesztőből származó ásványi anyagok (pl. Mg) fontos enzimek kofaktorok.

A tiaminhiány gyenge szaporodást, nagyobb kén-hidrogén termelést eredményez, és ugyanakkor nő az ecetsav és a piroszőlősav termelés is. A pantoténsav hiánya megnövelt illóképzést okoz. Az erjedés anaerob körülményei között az élesztő nem képes a niacin-szintézisre.



Korlátozott oxigénszint esetén az élesztő ergoszterin képzése megszűnik. A szterolok fontos szaporodási faktorok, és az élesztő alkoholtűrésében is alapvető szerepük van.

Ezeket az anyagokat az **UVAVITAL**® mind tartalmazza az élesztő számára szükséges arányban. Az élesztőháj abszorbeálja az erjedést gátló közepes szénatomszámú zsírsavakat. Az élesztő sejtfalon belüli membránja jó szterol és lipidforrás az erjedést végző élesztő számára. Az élesztőháj sejtfal frakciója poliszacharidokat is tartalmaz, amik növelik a felületet, csökkentik a gátló zsírsavak mennyiségét, illetve a mannoproteinek növelik a bor teltség-, kerekesség érzetét (nagyobb dózis > teltebb, kerekesebb bor).

ÁLLANDÓ AMINOSAV ÖSSZETÉTEL ÉS A PIROGLUTAMÁT: A Lallemand komoly kutatómunkát végez a komplex tápanyagokkal kapcsolatos témákban is. Az Uvavital állandó aminosav összetétele garantált. Ha a komplex tápanyag gyártásánál erjedés után elvett élesztőt (seprő) használnak élesztőként (a használt élesztőnek magas a piroglutamát tartalma), ez kétség kívül olcsóbb terméket eredményez, de piroglutamát lesz a tápanyagban. Ez az anyag fémes, száraz, durva, kissé keserű ízeket okoz a borban. Az **UVAVITAL**®, mint kiemelt minőségű komplex tápanyag használatánál a piroglutaminsav probléma garantáltan nem lép fel, mert az alapanyagok magas minőségűek és a gyártástechnológia során sem képződik piroglutamát.

AZ **UVAVITAL**® ÉRZÉKSZERV HATÁSA

Az élesztő különböző stressztényezőinek csökkentése jobb alkoholos erjedést eredményez, csökkenti a negatív aromaanyag képzést, és kevesebb kénessavlekötő anyag képződik.

A teltségérzet, az ízek és aromák fajta jellege nő a borban az **UVAVITAL**® hatására, támogatva a borok termőhelyi karakterét. A nagyobb glicerin tartalom és extrakt is növeli a bor értékét és javítja megítélését.

AZ **UVAVITAL**® JAVASOLT ALKALMAZÁSA

Normál borászati alkalmazás esetén a javasolt dózis 20-40 g/hl.

Közvetlenül az élesztő előtt 10-20 g/hl. Az erjedés 1/3-nál 20 g/hl. Az utóerjedési fázisban (20-50 g/l cukortartalom között) szintén 10 g/hl-t adagoljunk az **UVAVITAL**®-ból.

Az erjedés közben megjelenő kén-hidrogént és bakszagot az erjedés során naponta 10 g/hl-es adagonként (1-3 nap) eltüntethetjük.

Szuszpendálja az **UVAVITAL**®-t 10x-es mennyiségű vízben vagy mustban, majd keverje a kezelendő tételhez.

Az élesztő sok anyagot, köztük a szerves nitrogén forrásokat, fruktózt, tiol aroma prekursorokat aktív transzporttal tudja felvenni. A **GO-FERM** termékeink az élesztő rehidratációjakor még akár 10 g/hl nagyüzemi dózisban használva is jelentősen javítják az élesztő membránállapotát, és így jobb lesz a sejtek aminosav, peptid ellátottsága, ugyanolyan tápanyagellátás mellett, így kisebb lesz az élesztő böckserképzése. Élesztő szaporításhoz a **GO-FERM Protect**® termékünkkel kombinált használatát ajánljuk.

Erősen tisztított gyümölcsle, tápanyagszegény alapanyag (szirupok, méz, gyümölcsborok, stb.) vagy problémás körülmények esetén nagyobb dózissra is szükség lehet (40-90 g/hl, a maximált dózishoz ellenőrizze a helyi szabályozást).

CSOMAGOLÁS, TÁROLÁS

- 1 és 10 kg-os csomagolás. 10 kg-os kartondoboz.
- Hűvös (25 °C alatt), száraz, közvetlen napsugárzástól védett, szagmentes helyen tárolandó.
- Minőségét megőrzi: az előírt tárolási körülmények mellett a gyártástól számított 4 évig.

A gyártó garantálja a termék minőségét. Egyedi alkalmazásért, meghatározott kezelés sajátos körülményeiből adódó következményeiért az előállító nem vállal felelősséget!