

UVAFERM BETA

Oenococcus oeni almasavbontó kultúra vörös- és fehérborok almasavbontásához. Gyümölcsös, fajtajelleges borok.

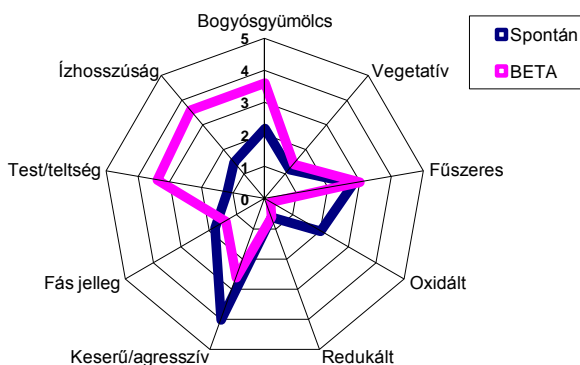
SZELEKCIÓ, GYÁRTÁSI ELJÁRÁS: Egy európai CRAFT tejsavbaktérium kutatás keretében, melynek címe „Biológiai almasavbontás hatékony kontrollja innovatív biológiai starterkultúrák alkalmazásával”, szelektálták az UVAFERM BETA-t, egy ismert olaszországi borvidéken. **Az UVAFERM BETA-val jobb borminőséget lehet elérni a BETA által javított fajta-, és a visszafogott almasavbontási jelleg következtében.**

Számos kis- és nagyüzemi feltételek mellett elvégzett teszt során az UVAFERM BETA-t egy olyan erősebb erjesztőképességű törzsként szelektálták, amely sokféle körülmény között megbízható biológiai almasavbontást (BA) tesz lehetővé.

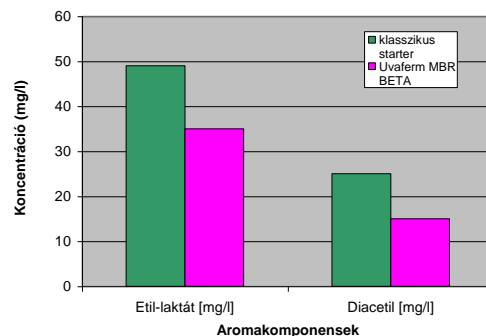
A Lallemand MBR®-eljárásával gyártják, melynek eredménye, hogy az UVAFERM BETA starterkultúra már a gyártás során akklimatizálódik. Az MBR®-eljárás során a sejtmembránt megerősítik, ami megnövelt rezisztenciát tesz lehetővé az almasavbontást korlátozó tényezőkkel szemben, és lehetővé teszi a starter egyszerű és közvetlen rehidratáció utáni borhoz adását.

A BIOLÓGIAI ALMASAVBONTÁS ÉS A BORAROMA: Az UVAFERM BETA törzs a leginkább alkalmas a tanninstruktúra és a vörösborok bogyógyümölcs aromájának támogatására. Az Uvaferm BETA növeli a bor β -damascenon tartalmát. Ez az aromaanyag hozzájárul a vörösborok virágos aromájához. A Chardonnay, Rajnai rizling és Olasz rizling fajok fajtakaracterét is szépen kiegészíti az UVAFERM BETA-s almasavbontás, mivel a β -damascenon ezen fajtáknál fontos fajtára jellemző aromaanyag. A BETA nagyon csekély mennyiségben képez „vajás” aromakomponenseket (etil-laktát, diacetil), így támogatja a fajtajelleg megőrzését.

Egy 2000-es francia Merlot bor érzékszervi leírása a biológiai almasavbontás után:



Etil-laktát- és diacetil koncentrációk egy 2001-es francia Merlot borban:



MIKROBIOLÓGIAI ÉS BORÁSZATI TULAJDONSÁGOK:

- Jó alkalmazkodóképesség (túlélés a borban)
- A vad mikroflórát túlnövő jó dominancia-képességű törzs
- Jól alkalmazkodik a magasabb SO₂-tartalomhoz: összes SO₂ tűrés: 50 – 60 mg/l-ig
- Alkoholtolerancia: 14,5 v/v %
- pH tűrés: 3,2 fölött. Koinokulációval a 3,0 körüli pH-hoz is adaptálódik.
- Jó hőmérséklet-tolerancia: koinokulációval akár 10-12 °C-os induló erjesztési hőmérsékletre is adaptálódik (ilyenkor rehidratáció 20-22 °C-os vízben).
- Az almasavbontás lefutása: közepesen hosszú látens fázis

BIZTONSÁG, AROMAKARAKTER:

- Nincs biogénamin-képző potenciálja.
- Az L-almasavból csak L-tejsavat képez.
- Vajjas karakterű aromaképzés csekély. Gyümölcsös fajtaaroma kiemelése

A KÖVETKEZŐ ÉLESZTŐKET AJÁNLUJUK ALMASAVBONTÁS ELŐTTI ERJESZTÉSHEZ:**Fehérborok erjesztésére:**

- UVAFERM 228
- UVAFERM CEG
- UVAFERM CM
- UVAFERM VRB
- UVAFERM SLO
- UVAFERM HPS

Vörösbor-erjesztésre:

- UVAFERM BDX
- UVAFERM 299
- UVAFERM CM
- UVAFERM NEM
- UVAFERM VN
- UVAFERM 43
- UVAFERM HPS
- DANSTIL A

Fehér- és rozéborokhoz:

- UVAFERM ALB

CSOMAGOLÁSI EGYSÉGEK, BEOLTÁSI DÓZIS:

25 g (5x25g-os gyűjtőcsomagolás) és 250 g (4x250g-os gyűjtőcsomagolás).

Koinokulációval és utóerjedéses beoltással egy 25 g-os tasak 50 hl kékszőlőcefre vagy 25 hl fehér must beoltására elegendő. Borállapotú beoltáskor egy 25 g-os tasak 25 hl bor beoltására elegendő. A 250 g-os csomag értelemszerűen 10x-es mennyiségű alapanyag almasavbontását teszi lehetővé.

BEOLTÁSI IDŐPONTOK:

1. **Az élesztő után közvetlenül (koinokuláció > a baktériumok ezzel a módszerrel még a 3,0 körüli pH-értékhez vagy a hideg körülményekhez is jobban hozzászoktathatók)**
2. **Vagy az erjedő tételnél utóerjedésben, 30 g/l körüli cukortartalomnál.**
3. **Erjedés után, borállapotú bontásnál. 25 g UVAFERM BETA 25 hl borhoz elegendő, 20 g/hl OPTI-MALO-PLUS tápanyag alkalmazása mellett.**

FELHASZNÁLÁS: A 25 g-os tasak tartalmát 0,5 liter klórmentes, 20-30 °C-os ivóvízben pontosan 15 percig rehidratáljuk (a 250 g-os csomagot értelemszerűen 5 liter vízzel készítjük elő). Ezzel a szuszpenzióval oltjuk be az alapanyagot. Ha a beoltandó tétel hideg (10-12 °C), akkor a rehidratáló víz hőmérséklete 20-22 °C között legyen, és a beoltás előtt keverjünk a baktériumoldathoz kb. ugyanolyan mennyiségű hideg mustot. A baktériumok és a beoltott tétel gondos elkeverését ne mulasszuk el!

TÁROLÁS: 4 °C-on tárolva 18 hónapig, -18 °C-os mélyhűtő-hőmérsékleten tartva 30 hónapig garantáltan megfelelő aktivitású marad. A felyitott csomagot azonnal használjuk fel.

CSOMAGOLÁS: Az Uvaferm BETA többrétegű társított fóliás csomagolású.

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

Természetes szelekcióval kiválasztott, génmanipuláció mentes kultúra!