

# ALPHA®

## Oenococcus oeni

Természetből szelektált tejsavbaktérium

**Modern MBR almasavbontó kultúra**  
**Vörös- és fehérborok almasavbontásához**



Az **Uvaferm ALPHA** egy egyszerűen használható fagyaszttva szárított kultúra, amely modern MBR® technológiával készül. Az MBR® gyártási folyamat során a baktériumok ellenállóképességét egy speciális akklimatizációs lépéssel jelentős mértékben növelik, így a rehidratáció utáni közvetlen borhoz adást követően a túlélő sejtek száma nagyságrendekkel nagyobb.

### **UVAFERM ALPHA: ELŐNY A NEHÉZ BOROKNÁL**

A beoltást követő nagy túlélési aránya, az almasavbontás során kialakuló dominanciája, és a különböző, sőt nehéz körülmények között is megbízható almasavbontás végrehajtása miatt szelektálta az IFV a Bordeaux-i Borvidéken. Az Uvaferm Alpha liofilizett Oenococcus oeni készítmény. Törzsneve: A16A.

Az Uvaferm ALPHA egy hasznos és korszerű eszköz, mellyel alacsony pH-értékű és alacsony hőmérsékletű borokban is sikeresen beindítható, és teljesen lejátszatható az almasavbontás úgy, hogy mindemellett poliszaharid termelése révén növeli a borok teltségét és komplexitását.

**TOLERANCIA ALACSONY HŐMÉRSÉKLETEN:** Hazánkban a szüreti kampány második felében a hőmérséklet általában oly mértékben csökken, hogy az a biológiai almasavbontás beindítását nehezíti vagy megakadályozza. Gyakorlati üzemi kísérletekben a biológiai almasavbontás (BA) az Uvaferm ALPHA-val még 10-12 °C-ra csökkenő hőmérsékleten is megoldható volt (koinokulációval vagy utóerjedésben történő beoltással). A ma kapható közvetlen beoltású készítmények csak kb. 18 °C-nál magasabb borhőmérsékleten olthatók be megbízhatóan, míg az Uvaferm ALPHA borállapotú beoltásnál már 13-15 °C közötti beoltási hőmérsékleten is képes az almasav lebontására. Ideális almasavbontási hőmérséklet: 18-22 °C.

### **MIKROBIOLÓGIAI TULAJDONSÁGOK:**

- pH-tűrés >3,0 (koinokuláció esetén)
- Alkoholtolerancia: 15,5-16 v/v %-ig. Jó tápanyag-ellátottság (OPTI-MALO-PLUS) és 18-20 °C hőmérséklet esetén: 16,5 v/v % az alkoholtűrése.
- SO<sub>2</sub> tolerancia: 60 mg/l összes- és 20 mg/l szabadkénessav-tartalomig
- Alacsony illósavtermelés, nincs biogénamin képzés, gyors almasavbontás
- Érzékeny a túlzott oxigénnek való kitettségre (az almasavbontás során)

**HATÁSA A BORAROMÁRA:** A nehéz feltételek melletti kitűnő aktivitása következtében az Uvaferm ALPHA a bor aromájához is pozitívan járul hozzá:

- *Tiszta, gyümölcsös aromák:* sok spontán almasavbontott borral ellentétben a fajtára jellemző gyümölcsösség és az erjedési aromák intenzitása nem csökken a starter hatására. Nem termel hibás jellegű aromaanyagokat! Nem „maszkosít”, „nem ül rá” a borra.

**KOKOFERM Kft, H-3231 Gyöngyössolymos, Csákkői út 10. Tel/fax: (+36)-37/370-892, kokofm@t-online.hu**

- A zöldségre emlékeztető és zöldízű, füves jelleg: Az Uvaferm ALPHA a vegetatív karktert, amely a hidegebb klímaterületeken gyakran fellép, más törzsekkel összehasonlítva nagymértékben csökkenti!
- A bor testességéhez és szerkezetéhez való hozzájárulása: azonos pH-értékű és összehasonlítható savtartalmú boroknál az Uvaferm ALPHA-val almasavbontott borok lágyabb, teltebb, kerekesebb és hosszabb ízerzetűek.
- Az Uvaferm ALPHA nem metabolizálja a cukrokat és a citromsavat, és érzékszervi küszöbérték alatt marad a diacetil mennyisége is!



**AZ UVAFERM A KÖVETKEZŐ ÉLESZTŐKET AJÁNLIJA AZ ALMASAVBONTANDÓ BOROK ERJESZTÉSHEZ:**  
(baktériumos almasavbontás előtt nem mindegy, hogy milyen élesztőt használunk az erjesztéshez!)

<u>Fehérborok erjesztésére:</u>	<u>Fehér- és rozéborokhoz:</u>	<u>Vörösbtor-erjesztésre:</u>
- UVAFERM 228	- UVAFERM ALB	- UVAFERM BDX
- UVAFERM CEG		- UVAFERM 299
- UVAFERM CM		- UVAFERM CM
- UVAFERM VRB		- UVAFERM HPS
- UVAFERM SLO		- UVAFERM VN
- UVAFERM HPS		- UVAFERM 43
- Level2, Biodíva		- IONYS
		- DANSTIL A

**CSOMAGOLÁSI EGYSÉGEK, BEOLTÁSI DÓZIS:**

25 g (5x25 g-os gyűjtőcsomagolás) és 250 g (4x250g-os gyűjtőcsomagolás).

Koinokulációval és utóerjedéses beoltással egy 25 g-os tasak 50 hl kékszőlőcefre vagy 25 hl fehérbtor must beoltására elegendő. Ideális esetben, 3,3 fölötti pH, koinokuláció 25 g 100 hl almasavbontására. 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 24 órával közvetlenül (koinokuláció > a baktériumok ezzel a módszerrel még a 3,0 körüli pH-értékhez vagy a hideg körülményekhez is jobban hozzászoktathatók), 50 mg/l-es cefreképezés esetén az élesztős beoltást követően 48 óra múlva adagoljuk a musthoz vagy cefréhez.
2. Vagy az erjedő tételnél utóerjedésben, 30 g/l körüli cukortartalomnál.
3. Erjedés után, borállapotú bontásnál. 25 g UVAFERM ALPHA 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 keverjük a baktérium oldathoz kb. ugyanolyan mennyiségű hideg mustot. A baktériumok és a beoltott tétel gondos elkeverését ne mulasszuk el!

**TÁROLÁS:** 4 °C-on tárolva 18 hónapig, -18/-20 °C-os mélyhűtő-hőmérsékleten eredeti csomagolásban tartva 30 hónapig garantáltan megfelelő aktivitású marad. A felbontott csomagot azonnal fel kell használni!

**CSOMAGOLÁS:** Az Uvaferm ALPHA többrétegű társított fóliás csomagolású.