

BETA[®]*Oenococcus oeni*

Természetből szelektált tejsavbaktérium

**Modern MBR almasavbontó kultúra
vörös- és fehérborok almasavbontásához.
Gyümölcsös, fajtajelleges borok**



Az Uvaferm BETA 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.

AZ UVAFERM BETA EREDETE, HATÁSA A BORRA:

- Egy európai CRAFT tejsavbaktérium kutató program keretében szelektálták, melynek során olyan almasavbontó baktérium törzseket kerestek, melyek gyors szaporodásra képesek és sokféle borászati körülmény között képesek a biológiai almasavbontást véghezvinni.
- **Az UVAFERM BETA-val olyan borminőséget lehet elérni, ahol a fajtajelleg előtérbe kerül a visszafogott almasavbontási jelleg következtében.**
- **A Merlot fajta almasavbontására kiemelten ajánljuk.**
- **Koinokulációval (együttoltás az erjedés elején) alkalmazva fokozza a gyümölcsösséget:**
 - **Erősen tanninos vörösborokban:** növeli a vörösbogyós jelleget, mely hozzájárul a vörösgyümölcs jegyek és ízek szájban történő érzékeléséhez (Merlot)
 - **Fehérborokban:** megőzi és növeli a gyümölcsös jegyeket.
 - **Koinokulációval alkalmazva** megőrizi a fajtaaromákat, növeli a gyümölcsészterek mennyiségét.

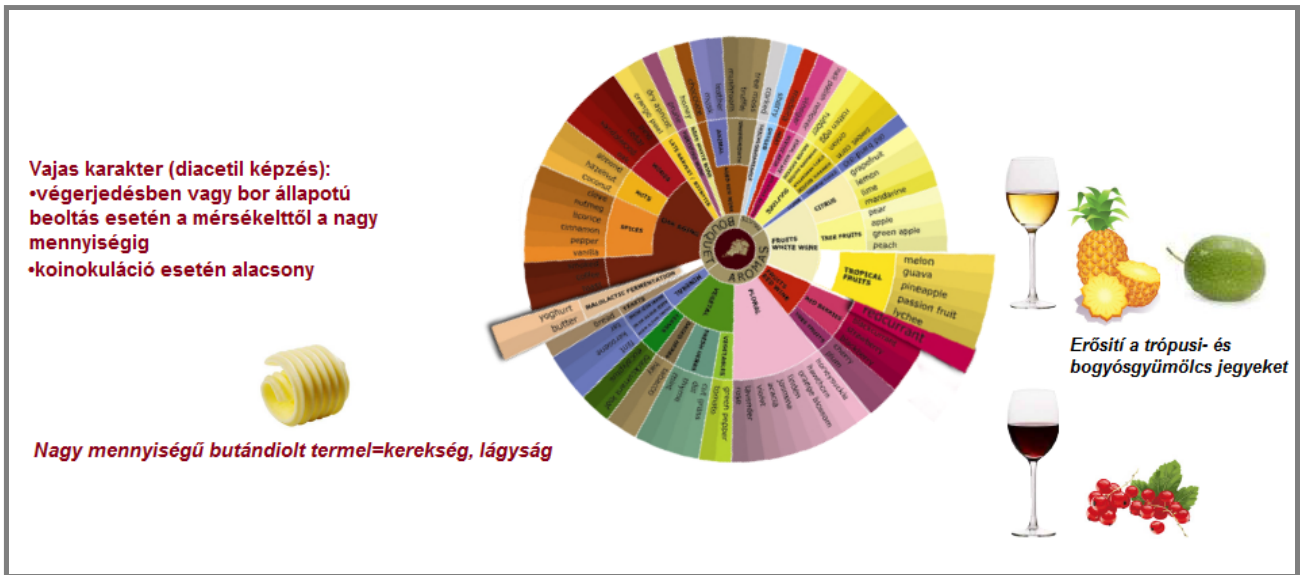
A BIOLÓGIAI ALMASAVBONTÁS ÉS A BORAROMA:

Az UVAFERM BETA törzs a leginkább alkalmas a tanninstruktúra és a vörösborok bogyósgyümölcs 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 fajtakaraktérét 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, kifejeződését.

MIKROBIOLÓGIAI TULAJDONSÁGOK:

- Jó alkalmazkodóképesség
- A vad mikroflórát túlnövő jó dominancia-képességű törzs
- pH tolerancia: 3,2 fölött.
Koinokulációval a 3,0 körüli pH-hoz is adaptálódik.
- Jó hőmérséklet-tolerancia: >14 °C, koinokulációval akár 10-12 °C-os induló erjesztési hőmérsékletre is adaptálódik (ilyenkor rehidratáció 20-22 °C-os vízben).
- Alkoholtolerancia: 15 v/v %-ig
- Jól alkalmazkodik a magasabb SO₂-tartalomhoz.
Tolerancia: 50-60 mg/l összes kénessav tartalom.
- Alacsony illósavtermelés, nincs biogénamin képzés.
- Nagy tápanyagigény. Az Opti-Malo-Plus alkalmazása nehéz körülmények között feltétlen ajánlott.
- Az almasavbontás lefutása: gyors
- Ajánlott alkalmazása: koinokulációval

ÉRZÉKSZERV TULAJDONSÁGOK



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

Fehérborok erjesztésére:

- UVAFERM 228
- UVAFERM CEG
- UVAFERM CM
- UVAFERM VRB
- UVAFERM SLO
- UVAFERM HPS
- Level2, Biodíva

Fehér- és rozéborokhoz:

- UVAFERM ALB

Vörösbor-erjesztésre:

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

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 fehérbor must beoltására elegendő. Borállapotú beoltáskor egy 25 g-os tasak 25 hl bor beoltására elegendő. A 250 g-os csomag értelemeszerűen 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 48 óra múlva adjuk a musthoz vagy a cefréhez.
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 értelemeszerűen 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 felnyitott csomagot azonnal fel kell használni!

CSOMAGOLÁS: Az Uvaferm BETA többrétegű társított fóliás csomagolású.