



BOOSTER ROUGE®

Élesztő tápanyag a koloidális egyensúly és a struktúra növeléséért a borban

Meleg és forró éghajlatra, a szín intenzitás javítására, a kerekesebb ízérzet és jobb tannin integrálhatóság érdekében. Az erjedés korai szakaszában.

A Lallemand által gyártott és csomagolt Booster Rouge® a Cooperatif du Vin (ICV) borászati kutatóintézet, *Saccharomyces cerevisiae* élesztőselekcijából származó inaktivált élesztő. Az inaktiválás (Lallemand R&D által kifejlesztett) speciális eljárása és időzítése lehetővé teszi az élesztősejtek oldható frakcióinak gyors elérhetőségét. Az ezen sejtek által felszabadított értékes poliszacharidok mellett más inaktivált élesztő komponensek is vannak, mint például a peptidok, aminosavak, mannoproteinek, nukleotidok és nukleozidok, amelyek mindegyike hozzájárulhat a bor érzékszervi tulajdonságainak javításához.

A termék tulajdonságai:

- Kizárólag vörösborokhoz
- A Booster Rouge-al kezelt borokat általában testes, kerek íz, közepes tanninérzet és friss aromák jellemzik.
- Az aromás prekurzorok és az inaktivált élesztő makromolekulák közötti kölcsönhatás nagyobb gyümölcsösséget és frissességet eredményez.
- Éretlen szőlőnél ajánlott, a teltség érzet javítására, a zöld, nyers tanninok csökkentésére és a színestabilitás érdekében. Ilyen esetekben ajánlott egy közepes erősségű enzimet használni.
- Túlérett szőlőnél a Booster Rouge® használata csökkentheti az alkohol „perzselő” érzését.
- Középkategóriás boroknál és magas terméshozam esetén tartást és friss karaktert kölcsönöz a bornak.
- Botrytiszes szőlőből készült borok: a kénes tónus és a földes karakter elkerülésére. Segíti a botrytiszes szőlőből készült bor színének stabilizálását is.
- Új tölgyfahordós érlelés esetén „fűreszporos” karakter elkerülése.

Adagolás: Átlagos dózis 30 g / hl.

Növelje a dózist az alábbi feltételek mellett:

- Magas potenciális-alkohol (nagyobb, mint 13% v / v) alacsony szín kinyerési potenciál, hogy csökkentjük az alkohol és a bor fenolos és koloid szerkezete közötti egyensúlyhiányt.
- A szőlőhígulás kompenzálására (a fajta miatt nagy bogyók, erős növekedési hajlam, öntözés, eső).

Előkészítés:

- Keverje el a terméket 10x-es mennyiségű vízben vagy mustban.
- Győződjön meg róla, hogy a termék jól szuszpendálódott, csomóktól mentes, mielőtt hozzáadná a gyümölcsléhez/musthoz az erjedés korai szakaszában.
- A termék hatékonyságát az erjedés korai szakaszában való adagolásával optimalizáljuk (az első 48 órában). Előfordulhat, hogy az eredmények nem olyan kielégítőek, ha az erjedés későbbi szakaszában történik a beadagolás.
- A Booster Rouge® használata nem helyettesíti az alkoholos erjesztés során a megfelelő tápanyag utánpótlást.

Termékismertetőink és az azokban található használati utasítások a legjobb tudásunk szerint készültek. Az adatokat legújabb tapasztalataink alapján közöltük. Mivel a kezelt italokról nem állnak adatok rendelkezésre, ugyanakkor ezen italok természetes eredetüknél fogva különbözőek, ezért kezelési ajánlásaink nem lehetnek kötelező érvényűek. Az ismertetések megfelelnek a német bortörvény és az EU előírásainak. Egyebekben általános eladási feltételeink az irányadóak. 2020.07.27.