

KERTTRADE

SZENVEDÉLYÜNK A BORKÉSZÍTÉS

KATALÓGUS 2023/2024





Tartalomjegyzék

Kiemelt termékek	11
EnOzyme Clar	11
Lalvin ICV SunROse™	11
O`Berry®	11
O`Tropic®	11
Lalvin ICV OKAY®	12
P-Pro CHitO Liquid– Kitozán	12
S-PRO	12
Flextank - Apollo - 870l	12
PrOnektar Nektar ID	13
Bemutakozunk	14
Gyártók	15
SZÜRETI ANYAGOK	19
Enzimek	21
Depectil®	21
Depectil® MP+	21
Depectil® AR	21
Depectil® Rouge	22
Depectil® Extraction FCE	22
Depectil® Extra Garde FCE	22
Depectil® Elevage	23
Enolzyme	26
Enolzyme Clar L	26
Enolzyme Liquid™	26
MUST- ÉS CEFREKEZELŐ ANYAGOK	27
Antioxidánsok	27
Aszkorbinsav	27
S-Ferroprevent	27
V-Protect	28
Szermaradványok megkötése	29
V-Mustcomplex	29
Mustülepítés/flotálás	30
V-Fine	30
V-Clean	30
V-Fermcontrol	31
P-Pro Powder	31
P-Pro Liquid	32
P-Pro Chito	32
P-Pro Chito Liquid	33
Élesztő tápanyagok és élesztő derivátumok	34
Rehidratáló tápanyag	34
Fortiferm®	34
Az alkoholos erjedés biztonságosabbá tétele: az élesztők védelme	35
Szervetlen tápsók	37
Oenotech Dap	37
Oenotech Dap Combo	37

Szerves tápanyagok	38
Fermaid O™	38
O`Tropic®	38
O`Berry®	40
Miért ajánljuk az élesztő tápanyag többlepcsős adagolását?	42
Komplex tápanyagok	43
Fermaid E®	43
Fermaid E Blanc®	44
Fermaid At®	46
Élesztő derivátumok	47
Booster Blanc	47
Booster Rouge®	47
ICV PUNCHY™	49
Javaslatok élesztő rehidratáláshoz	50
Élesztők	60
Oenotech Ferment Pure	60
Oenotech Ferment Plus 10kg	60
K1™	61
R2	62
Sensy (YSEO)	63
NBC	64
Rhone 4600 (YSEO)	65
QA23 (YSEO)	66
ICV D47 (YSEO)	67
MSB (Marlborough Sauvignon blanc)	68
Új-Zéland Sauvignon Blanc	69
EC-1118	71
DV10®	73
LALVIN M™	74
CY 3079 (Bourgoblanc) (YSEO)	74
R-HST®	75
Lalvin W15™	76
QTL-eljárás Integrált kén menedzsment	77
Lalvin ICV Okay®	79
Lalvin Sensy™	79
ICV Opale™	79
ICV Okay® (YSEO)	81
Lalvin ICV SunRose™	83
Icv Opale (YSEO)™	84
71 B („Actiflore Primeur”)	85
RA 17	86
ICV GRE	86
Lalvin Persytm	88
Enoferm Syrah™ (YSEO)	89
Rhone L2056® (YSEO)	89
ICV D254™	91
ICV D80	92
Tango Malbec™	93
Lalvin BM 4x4™	95
Rhone 2226™	96
RC212™	98
Rhone L2323™ (YSEO)	99
Clos® (YSEO)	100
LALVIN ICV BlackPearl™	101

Magas Brix-értékkel rendelkező mustok erjesztése (25° Brix /14,5% alkohol potenciál felett) .	102
Almasavbontás .	103
Tápanyagok .	105
ML RED BOOST™ .	105
Almasavbontó Baktériumok .	107
Lalvin Vp41™ .	107
Lalvin Silka™ .	108
SILKA™, egy baktérium selymes vörösborok készítéséhez .	109
Sikeres erjesztés és almasavbontás együttes beoltással .	110
PEZSGŐ TECHNOLOGIA .	113
Cha-Algibent Liquid .	114
Cha-Boost .	114
Cha-Riddling .	115
Cha-Riddling S .	116
Cha-Riddling S-Co .	116
Cha-Tara .	117
BORÁSZATI KEZELŐANYAGOK .	119
Tanninok .	121
Tanninok erjesztéshez .	121
T-Gallo .	121
T-Citrus .	122
T-Berry .	122
T-Terroir .	123
Tanninok érleléshez .	124
T-Frsh .	124
T-Grape .	124
T-Ruby .	125
T-Royal .	125
AKTÍV SZENEK .	127
C-Pure .	127
C-Deco .	128
C-Offenol .	128
DERÍTŐSZEREK .	129
Bentonitok .	129
B-Ecobent .	129
B-Premium .	129
B-Fast&Easy .	130
B-Ultrastab .	131
Növényi alapú derítőszerek .	132
P-Pro Powder .	132
P-Pro Liquid .	132
P-Pro Chito .	133
P-Pro Chito-Liquid .	134
Tudta? A fantasztikus kitozán. .	135
Vizahólyag .	136
I-Glass Liquid .	136
V-Clean .	136
V-Fine .	137
Tojásfehérje .	138
S-Albuclar Powder .	138
Albufine .	139
Kovasavszol .	140
S-Sol 40 .	140

Zselatin .	141
G-Liquid 10 .	141
G-Liquid 45 .	142
Savtompító szerek .	143
K-Bicarbo .	143
Ca-Carbo .	143
Borkőstabilizáló szerek .	144
S-Meta+ .	144
S-Metarabicgum .	144
S-Vin 5 Liquid .	145
S-Pro .	145
S-Tartre Contact .	146
Érzékszervi harmonizációs anyagok .	147
Culfate .	147
Cucitrate .	147
C-Offenol .	148
F-Harmony .	148
F-CASEIN .	149
Harmonizálás - Kitozán alapú termékek .	150
F-Chitopea .	150
F-Chitiglass .	150
P-Pro Chito .	151
P-Pro Chito Liquid .	152
Gumiarábikumok és mannoproteinek .	153
S-Gum .	153
F-Mannogum .	153
F-Tannogum .	154
Mannolees Flash™ .	154
Mannostyle™ .	155
Mikrobiológiai stabilizáló anyagok .	156
Kénessav 5%-os törzsoldat .	156
BORÁSZATI KÉN .	156
S-FIZZYDOSE .	157
S-Sorb .	157
SZŰRÉS .	159
SZŰRÉSI SEGÉDANYAGOK .	161
Precell S .	161
Celatom FP22, FP1, FP3, FW14, FW60 .	161
Precell M .	162
Dicacel 4 Alapréteg .	162
Dicalite perlitek .	162
FILTROX™ Mélységi SZŰRŐLAPOK .	163
Ipari és élelmiszeripari felhasználásra .	163
FILTROX™ SZŰRŐGYERTYÁK .	169
CLAROX® .	169
Szűrőgyertyák .	169
CLAROX® MP .	169
CLAROX® MP/W .	169
CLAROX® MP/B .	169
CLAROX® PP/SL .	170
CLAROX® PL .	170
CLAROX® GF .	170
CLAROX® MP/W .	171
CLAROX® - PLISZÍROZOTT POLIPROPILÉN SZŰRŐGYERTYÁK .	173

RADOUX/PRONEKTAR TÖLGYFA TERMÉKEK ÉS HORDÓK177

 Chipsek és granulátumok 178

 Nektar FRESH 178

 Nektar DUO FRESH 178

 Nektar DOLCE VANILLA 178

 Nektar DOLCE MOKA 178

 TOASTED Granulátum és Chips 178

 Dongák 179

 Nektar ESSENTIELLE 179

 Nektar EXCELLENCE 179

 Nektar PURE 180

 Nektar XL 180

 Nektar EXCLUSIVE181

 Nektar EXTRÊME181

 Nektar EXTRÊME Delicat181

 Nektar EXTRÊME Complexe 182

 Nektar EXTRÊME Intense 182

 Nektar BLOCKS 182

 Nektar STICKS 183

NOMACORC LEZÁRÓK 185

 Zöldre váltunk – bemutatjuk a Nomacorc Green Line™ termékeket 186

 Reserva 188

 Select green 189

 Méretek és tulajdonságok 190

 SÜBR Mikronatúr lezárók191

 SÜBR, a Vinventions új lezárója191

 A világon az első poliuretán- és dugóízmentes mikronatúr lezáró család 192

 Design - Lezárók széles választéka 193

FLEXTANK TARTÁLYOK 195

 Flextank tartályok 196

 Termékek 199

 SDM120 – 454 l 199

 DM120 – 454 l 199

 Apollo – 870 l 199

 Orion – 2,000 l 200

 Stacker – 910 & 1,135 l 200

 Flextank cell – 2,160 l 200

 Dexter 200 & 300 – 755 & 1,135 l 200

 Dexter 50 – 190 l 200

 ECO tartályok 201

 Dexter 80 – 300 l 201

 ECO 15 – 57 l 201

 ECO 30 – 110 l 202

 ECO 70 – 265 l 202

 ECO 200 & 300 – 755 & 1,135 l 203

 DH500 Dexter Maturation Tank – 1,900 l 203

 F900 – 3,400 l 203

BUCHER VASLIN GÉPEK 205

 Bogyózók és zúzók 206

 Delta E 206

 Delta Evolution 2 206

 Delta Oscillys XM 206

 Delta szivattyúk 207

 Delta DP 207

 Delta PMV 207

 Kosaras prések 207

 JLB kosaras prések 207

 Szőlő szállítás 208

 Delta ELVTR 208

 Delta REC 208

 Delta RV/RVE 208

 Delta AEV/CVE 208

 Pneumatikus Prések 209

 Maestro Process 209

 XPert 209

 XPlus IT 209

 XPro 209

 Szőlő válogató rendszerek 210

 Delta Rflow 210

 Delta TBE 210

 Delta Trio 210

 Delta TRV 210

 Delta Vistalys HD 211

 Delta Densilys 211

 Cross Flow szűrő berendezések212

 Flavy DB mustalj előszűrő212

 Flavy FX 2/3 ICS212

 Flavy FX Tandem212

 Flavy X-Wine 4/10 213

 FX 100/300 213

 Fordított ozmózis gépek 213

 Flavy EP/ML 213

 Flavy ML 214

 Bucher Inertys 214

 Inertys kék 214

 Inertys fehér 214



Kiemelt termékek



O'BERRY®

A friss, gyümölcsös aromaprofil könnyebb elérése érdekében

Az egyedülálló O'Berry® összetétele az élesztőt tisztán szerves nitrogénforrással látja el, amely könnyen asszimilálható és bizonyítottan elősegíti borai gyümölcsös aromás kifejeződését.



O'TROPIC®

Az egzotikus-citrusos aromaprofil könnyebb elérése érdekében

Az egyedülálló O'Tropic® összetétel az élesztőt szerves nitrogénforrással látja el, amely könnyen asszimilálható és bizonyítottan elősegíti a tiolos aromák kifejeződését.

ENOLZYME CLAR

- Specifikus pektináz enzim a pektin polimerek gyors lebontására.
- A mustok viszkozitásának és zavarosságának hatékony csökkentésére.
- Ülepítéshez és flotáláshoz.



LALVIN ICV SUNROSE™

- Modern stílusú, pirosbogyós gyümölcsökre összpontosító rozé borokhoz.
- Friss, elegáns, komplex aromák.

LALVIN ICV OKAY®

- ♦ Fiatal, friss, aromatikus fehér-, rozé- és vörösborokhoz, jó gyümölcsintenzitással.
- ♦ Alacsony vagy egyáltalán nincs SO₂, H₂S és acetaldehid termelődés.

P-PRO CHITO LIQUID – KITOZÁN

Egy új, innovatív termék: természetes, biológiailag lebomló és nem tartalmaz állati eredetű termékeket.

- ♦ Borsófehérje és kitozán keveréke derítéshez és flotáláshoz.
- ♦ Folyékony, a könnyű és gyors alkalmazhatóságért.

S-PRO

Beoltókristály a stabilitás maximalizálására

- ♦ A problémás borkő stabilizálási esetekre.
- ♦ Egyedülálló hatékonyság a kálium-bitartarát és kalcium-tartarát kiválás ellen is.
- ♦ Kálium-bitartarátból és kalcium-tartarátból álló segédanyag, amelynek arányait a maximális hatékonyság érdekében optimalizálták.



FLEXTANK - APOLLO - 870L

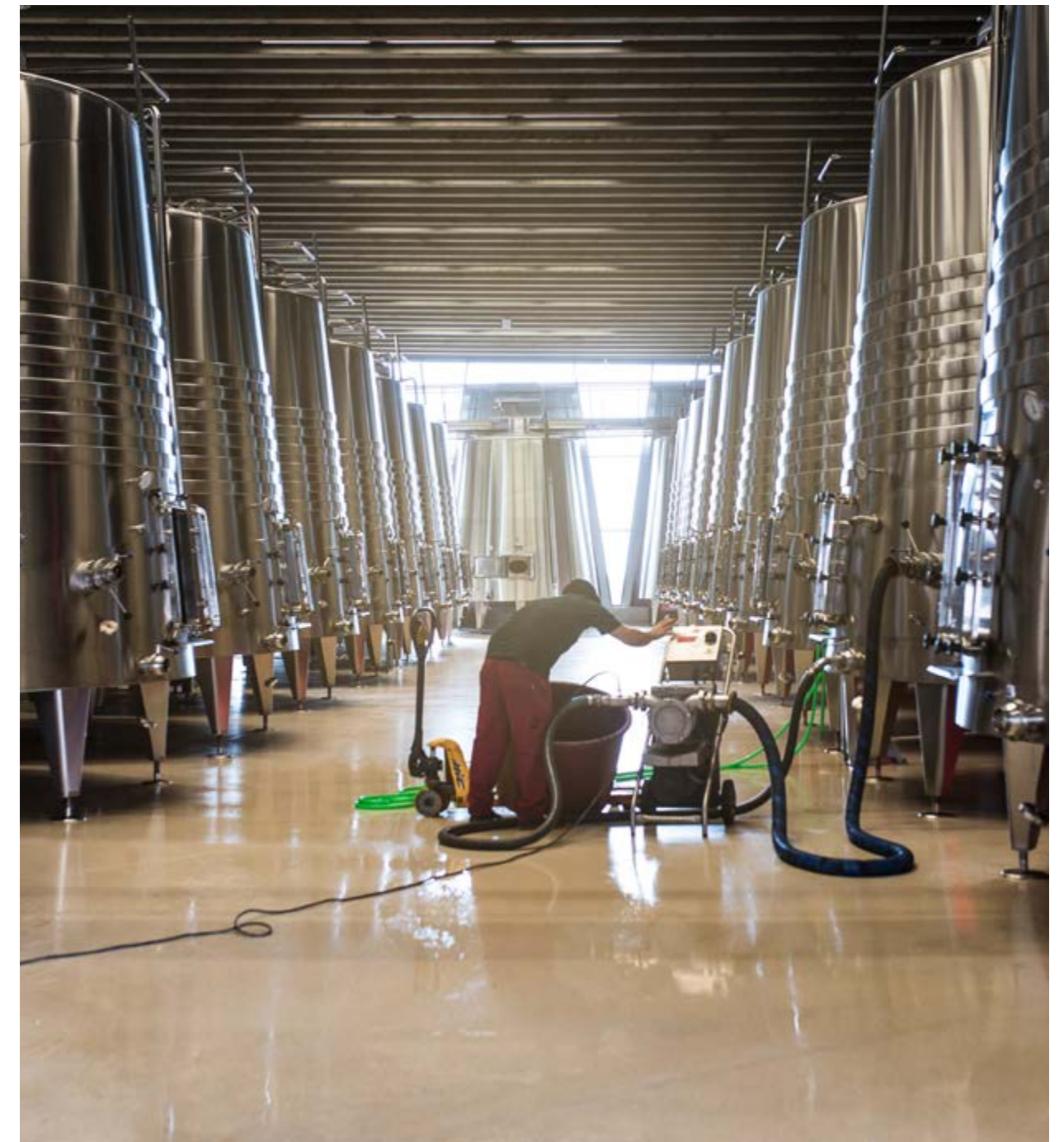
A tölgyfahordó alternatíva

- ♦ Tojás forma az erjesztés optimalizálására.
- ♦ Használható elsődleges erjesztő tartályként, vagy akár érlelőként is.
- ♦ Könnyű tisztítás.

PRONEKTAR NEKTAR ID

A Nektar ID (Instant Decision) tölgykoncentrátumok egyedülálló extrakciós módszerének eredménye, azonnali kísérletek elvégzésére szolgál.

- ♦ Érzékszervi profilok ellenőrzése.
- ♦ Pontos adagolási arányok.
- ♦ Megbízható eredmények.



Bemutatkozunk

Örömmel mutatjuk be Önöknek a több mint 30 éves tapasztalattal rendelkező és megújult Kerttrade Kft-t. Büszkék vagyunk arra, hogy több mint három évtizede szolgáljuk ki partnereinket az italtechnológia minden területén.

Az évek során szerzett tudásunk és tapasztalatunk révén olyan szakmai támogatást nyújtunk, amely kiemel minket a piacon.

Ügyfélközpontú gondolkodásunk és elkötelezettségünk az innováció iránt azt eredményezte, hogy a legmodernebb technológiákat és legújabb ismereteket közvetítjük partnereink felé. Hiszünk abban, hogy a siker alapja a folyamatos fejlődés és az új lehetőségek kiaknázása. Ezért folyamatosan követjük az iparág legújabb trendjeit és újításait, hogy mindig a legjobbat kínálhassuk Önöknek.

2022 jelentős mérföldkő volt számunkra, amikor saját márkával, az Oenotech név alatt léptünk a piacra. Ez a lépés a hosszú évek alatt szerzett tudásunk, partnereink visszajelzései és igényei alapján született meg. Az Oenotech termékeket a Lallemand cégcsoporton belül gyártják számunkra, ami garancia a minőségre és a megbízhatóságra.

Célunk, hogy a legjobb minőségű és innovatív italtechnológiai megoldásokkal szolgáljuk ki partnereinket, és segítsük őket abban, hogy kiváló minőségű termékeket hozzanak létre. Büszkék vagyunk arra, hogy partnereinknek szakmai támogatást nyújthatunk, legyen szó borkészítésről, sörfőzésről vagy egyéb italtechnológiai területekről.

Köszönjük, hogy Kerttrade Kft-t választották. Biztosak vagyunk abban, hogy együttműködésünk során sikeresen elérhetjük a közös céljainkat. Bízunk benne, hogy katalógusunk segítségével inspiráló és megoldásokkal teli kínálatot találnak, amelyek hozzájárulnak az Önök vállalkozásának sikeréhez.



Gyártók



OENOTECH

Új időszámítás vette kezdetét a Kerttrade Kft életében 2022 nyarán, amikor a Lallemand cégcsoport segítségével megszületett az **Oenotech** saját márkás termékcsalád. Ezentúl a már meglévő Lallemand termékek is szélesebb választékkal állnak rendelkezésre.



A **Lallemand** egy magánkézben lévő kanadai vállalat, amely élesztőgombák, baktériumok és derivátumok fejlesztésére, gyártására és forgalmazására specializálódott. A **Lallemand** mikrobiológiai megoldásokat kínál több tucat különböző iparág számára, többek közt a borászatban és a sörfőzésben.

A **Lallemand** saját, szabadalmaztatott élesztő és baktériumbankkal rendelkezik, amely több ezer genetikailag azonosított törzset tartalmaz. A természetes erjedési folyamatok reprodukálása, menedzselése és optimalizálása érdekében a **Lallemand** nemcsak a precíz, egyedi igényeknek megfelelő mikroorganizmust vagy derivátumot kínál ügyfelei számára, hanem azt a támogatást, tudást és szakértelmet is, amely több mint száz éves folyamatos tevékenységgel jár a kutatás ezen területein.



A **Radoux - Pronektar** egy francia hordógyártó vállalat, amely a borászati iparágban tevékenykedik. A cég a hagyományos kézműves technikák és a modern technológia kombinációjával készít kiváló minőségű tölgyfahordókat és tölgyfa alapú termékeket: chipsek, dongák, láncolatok stb. Hordóikat világszerte elismert borászok és borászatok használják, és a vállalat hosszú évek óta hozzájárul a borkészítés művészetének fejlődéséhez és minőségéhez.

A **Pronektar** portfóliójának termékei a **Tonellerie Radoux** kádárüzem tapasztalatainak előnyeit élvezik: a tölgyfa ismerete, a szelekció és érlelés.

A felhasznált fa kizárólag hordóminőségű tölgyből származik ezért kéreg- és szíjácsmentes. Szabad levegőn természetesen szárad. A termékeket kifejezetten a **Pronektar** által kifejlesztett konvekciós sütőben pörkölik.

Így a pörkölés teljesen homogén és reprodukálható. Az ultramodern gyártóegység a Brenne nemzeti park szívében található, ami további garanciát jelent a minőség tekintetében.

A kutatás-fejlesztés szoros együttműködésben zajlik különböző kutatóintézetekkel a világ minden tájáról. Ez lehetővé teszi számunkra, hogy széles körben tudjunk ajánlani chipset, dongát, kockát és hordódongákat, amelyek kielégítik a borászok különböző igényeit technológiai és borászati tekintetben egyaránt a fogyasztók elvárásainak megfelelően.



A **Filtrox** egy svájci székhelyű cég, amely világszerte ismert a szűrés és szeparáció területén nyújtott szakértelméről. Az 1938-ban alapított vállalat széles választékát kínálja szűrőberendezéseknek, folyékony-térfogatkezelő rendszereknek és más ipari folyamattechnológiai megoldásoknak.

A **Filtrox** szűrőlapjai kiváló minőségű anyagokból, például cellulózból, kovaföldből és perlitből készülnek, amelyek rendkívül hatékony szűrést és nagy szennyeződési kapacitást biztosítanak. A vállalat egyedi és testreszabott szűrőlapokat is gyárt, amelyek az adott alkalmazásra és ügyfélre szabottak.

A **Filtrox** szűrőlapjai széles körben használatosak élelmiszer-, ital- és gyógyszeriparban, valamint biotechnológia és kémiai iparágakban. Azok a termékek, amelyekhez **Filtrox** szűrőlapokat alkalmaznak, magas szintű tisztaságot és stabilitást biztosítanak, mivel a szűrőlapok hatékonyan eltávolítják a szilárd részecskéket, mikroorganizmusokat és más szennyeződések a folyadékokból.



VINVENTIONS

A **VINVENTIONS** egy nemzetközi cégcsoport, amely magas minőségű záróelemeket és csomagolási megoldásokat kínál a bor-, sör- és italipar számára. A cégcsoport olyan neves márkanevekkel rendelkezik, mint a Nomatic, a Syntek vagy az ALPLAST, valamint széles választékban kínál műanyag és kompozit dugókat, csavarzárakat és egyéb innovatív csomagolási megoldásokat. A **VINVENTIONS** elkötelezett a minőségben, a fenntarthatóságban és az ügyfélorientált megoldásokban, amelyek hozzájárulnak az ügyfelek termékeinek védelméhez és sikeréhez a piacon.

A cél, hogy a hagyományos parafa dugók alternatívájaként, olyan hibától mentes innovatív lezárókat készítsenek, melyek hosszútávú érlelési lehetőséget biztosítanak luxus és prémium borok részére is.

Lezáróik egyenletes fejlődést nyújtanak palackról palackra, kiküszöbölik az oxidációból, redukcióból, dugóízből és egyéb, dugóból származó hibákat.



Az **EP Minerals** egy piacvezető, ásványi anyagokat és abszorbenseket gyártó amerikai vállalat. Az 1945-ben alapított cég széles termékkálával rendelkezik, beleértve a kovaföldeket, bentonitot, perlitet és zeolitot. Az **EP Minerals** termékeit számos iparágban használják, mint például építőipar, a mezőgazdaság, olaj- és gázipar, valamint a CELATOM kovaföldeket az élelmiszeriparban. Az innovatív megoldások, a magas minőség és az ügyfélközpontú szemlélet jellemzi a cég tevékenységét, amely törekszik a fenntarthatóságra és a környezetvédelemre is.



Az amerikai **FLEXTANK** által gyártott lélegző tartályok alternatívát nyújtanak az italtechnológia tárolási kihívásaira. Ezek a tartályok többrétegű HDPE (magas sűrűségű polietilén) műanyagból készülnek, amelyek erős, tartós és higiénikus tulajdonságokkal rendelkeznek, valamint fő tulajdonságuk a mikrooxidáció a tartály falán keresztül, mely megegyezik egy kétéves tölgyfahordó oxigénáteresztésével.

A **FLEXTANK** tartályok széles körben használatosak a bor-, sör-, szeszesital- és italiparban. Kiváló minőségű HDPE anyaguk nem befolyásolja az italok ízét vagy aromáját, könnyen tisztíthatók és sterilizálhatók, így biztosítva a higiéniai előírásoknak való megfelelést.

BUCHER
vaslin

A **Bucher Vaslin** egy híres francia cégcsoport, amely a boripari gépek és technológiák területén vezető szerepet tölt be. Az 1870-ben alapított vállalat kiterjedt szakértelmet kínál a szőlő- és borkészítési folyamatokban, és széles körű termékeket gyárt, mint például szőlőprések, cross flow szűrő berendezések, szőlőválogatók, szivattyúk és más borkészítési berendezések.

A **Bucher Vaslin** megbízható és innovatív megoldásokat kínál a borászoknak és a szőlőtermelőknek, segítve őket a minőségi borkészítésben és hatékony munkafolyamatokban. A cégcsoport hosszú évek óta része a nemzetközi borpiacnak és elkötelezett a minőségben, a megbízhatóságban és a szakértelem megosztásában az ügyfelekkel.



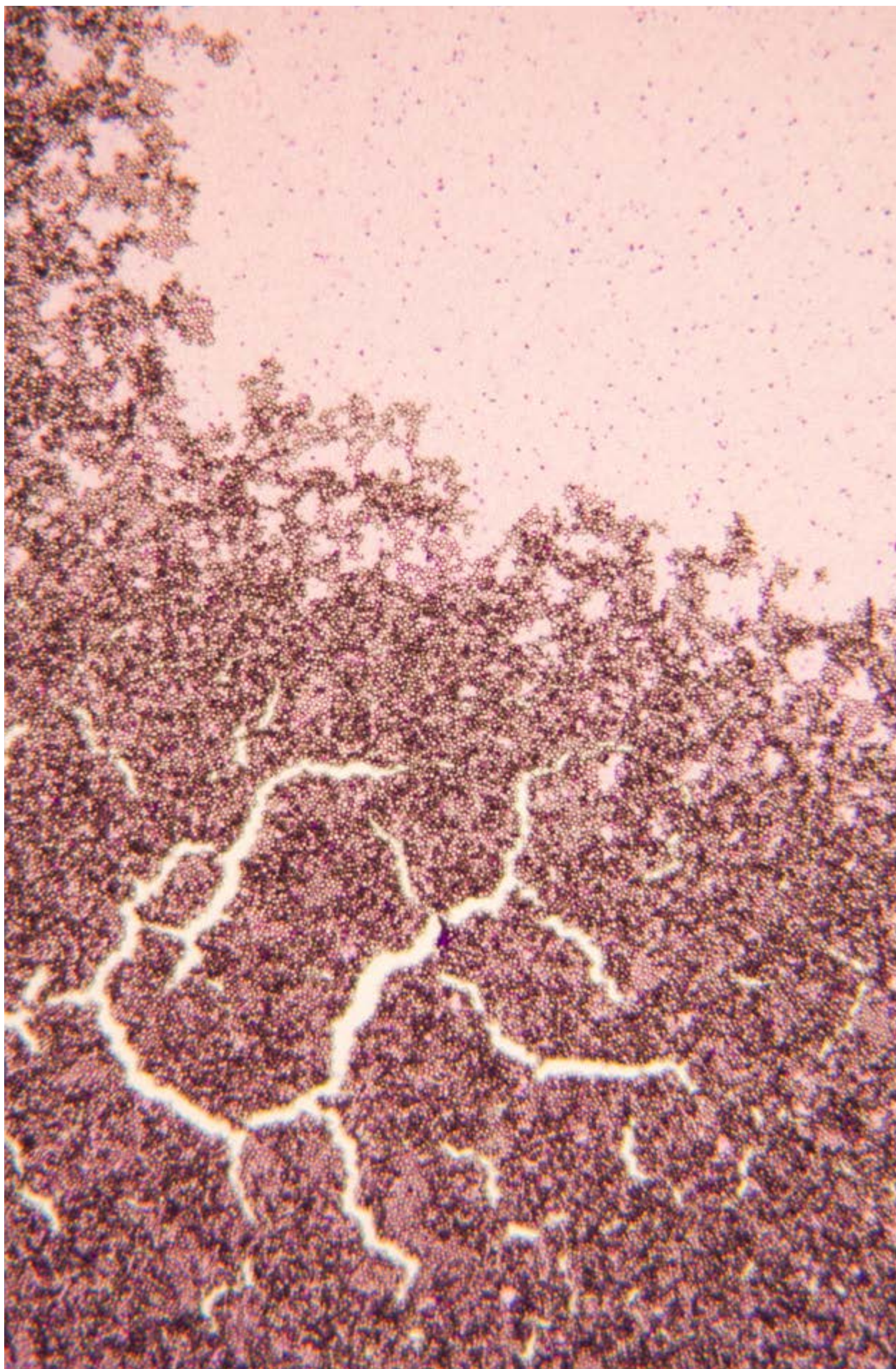
Allergénmentes



Vegán

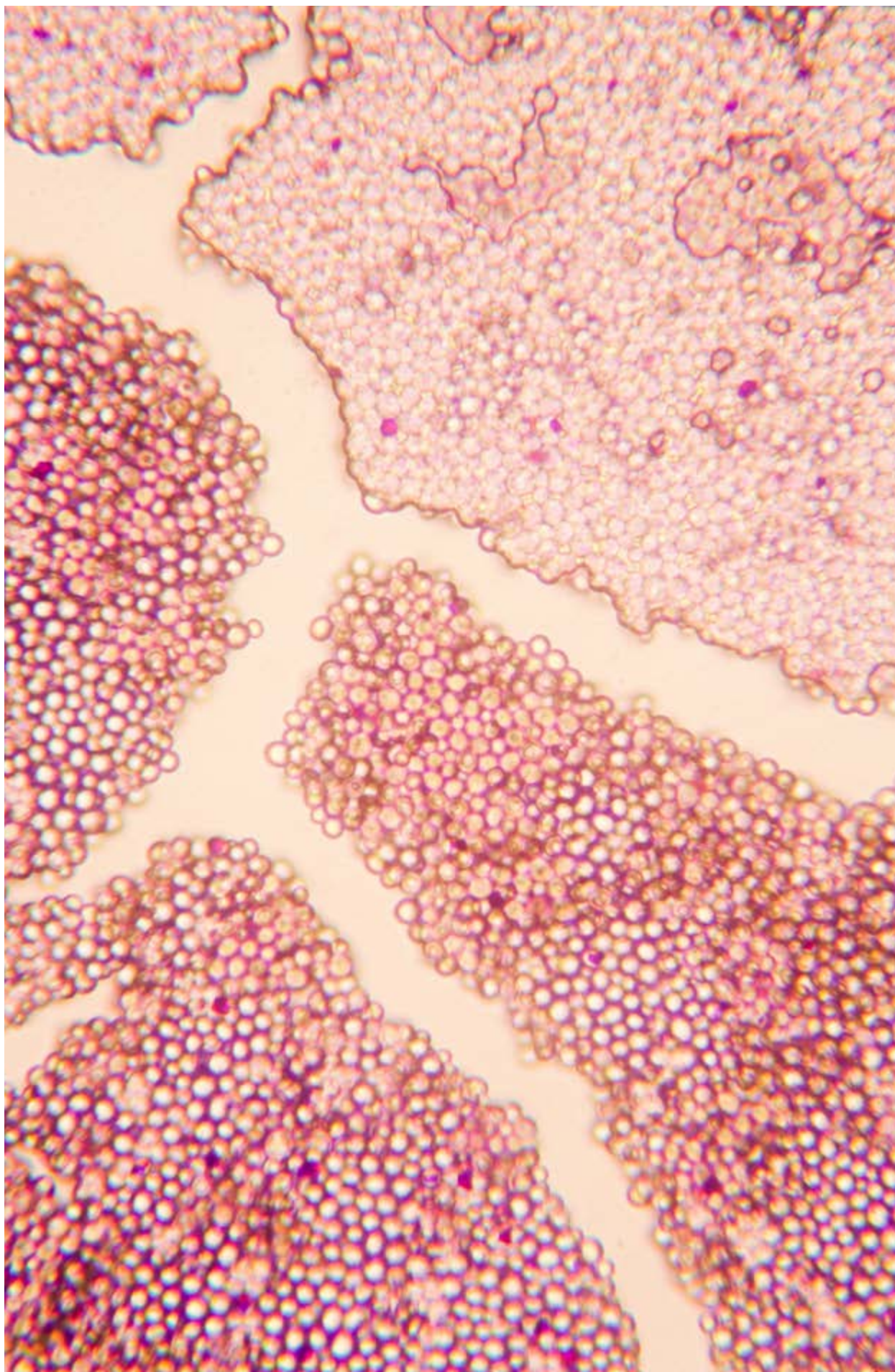


Bio



SZÜRETI ANYAGOK

KERTTRADE
SZENVEDÉLYÜNK A BORKÉSZÍTÉS



ENZIMEK

Depectil®

Enzimek, amelyek fokozzák a szőlő és a bor potenciálját.

Fehér és rozé borok

DEPECTIL® MP+

β -glükózidázzal erősített pektinázok.

- ♦ Vörösborok héjon erjesztéséhez.
- ♦ Az aromás prekurzorok és poliszacharidok jobb extrakciója.
- ♦ Javítja a must tisztaságát és szűrhetőségét.

Adagolás

2-4 g/100 kg szőlő

DEPECTIL® AR

β -glükózidázok.

- ♦ Az alkoholos erjedés végén adagolva.
- ♦ Aromatikus potenciált fejt ki az aromaprekurzorokból kivont fajtaaromák tartalmának növelésével.
- ♦ Megkönnyíti a borok szűrését a későbbi szakaszban.

Adagolás

3-5 g/hl

DEPECTIL® ROUGE

β-glükózidázzal erősített pektinázok.

- ♦ Vörösborok héjon erjesztéséhez.
- ♦ Az aromás prekurzorok és poliszacharidok jobb extrakciója.
- ♦ Javítja a must tisztaságát és szűrhetőségét.

Adagolás

2-4 g/100 kg szőlő

DEPECTIL® EXTRACTION FCE

Pektinázok, celluláz és hemicelluláz aktivitással.

- ♦ Poliszacharidok és antociánok extrakciója.
- ♦ Extrakció és színtabilizálás.
- ♦ Növeli az aromás prekurzorok mennyiségét.

Adagolás

2-4 g/100 kg szőlő

DEPECTIL® EXTRA GARDE FCE

Koncentrált pektinázok széles hatáspektrummal.

- ♦ Nagy érlelési potenciállal rendelkező borokhoz.
- ♦ Összetettebb és jobb színű borokat eredményez.
- ♦ Érlelést segítő tanninok szelektív extrakciója.

Adagolás

2-4 g/100 kg szőlő

DEPECTIL® ELEVAGE

β-glükanázok.

- ♦ Optimalizálja a seprőn történő érlelést.
- ♦ Jelentősen javítja a szűrhetőséget.
- ♦ Alkalmas Botrytis cinerea fertőzöttség esetén.

Adagolás

5-10 g/hl



Gyakran ismételt kérdések

Mit jelent a FCE?

A cinnamoil-észteráz mentes (FCE) azt jelenti, hogy a DEPECTIL® enzimeknek nagyon alacsony a cinnamoil-észteráz tartalma, ami jelentősen korlátozza az illékony fenol-prekurzorok mennyiségét.

Hogyan használja a DEPECTIL®-t?

Oldjuk fel tízszeres mennyiségű mustban vagy borban, majd keverjük a teljes tételhez.

Mi az optimális hőmérséklet?

A DEPECTIL® enzimek 5 °C és 60 °C között aktívak.
60 °C felett denaturálódnak, ezért hatástalanok. A kifejezetten alacsony hőmérséklet lelassítja a reakciókat, ezért ilyen esetben javasoljuk az adag növelését.

Hogyan lépnek kölcsönhatásba a DEPECTIL® enzimek más borászati termékekkel?

A bentonit az egyetlen borászati termék, amely visszafordíthatatlanul inaktiválja a DEPECTIL® enzimeket. Ezért a bentonitot a DEPECTIL® enzimek adagolása után 2 órával kell hozzáadni.
Bár a SO2 (borban található dózisokban), a zselatin és a szilikagél nincs hatással a DEPECTIL® enzimaktivitásra, jobb, ha külön adagoljuk őket.

Mikor kell adagolni a DEPECTIL®-t?

- ♦ A lehető legkorábban: a leszüretelt szőlőre.
- ♦ Az alkoholos erjedés végétől a DEPECTIL® ELEVAGE és a DEPECTIL® AR esetében.

Melyik enzimet válasszuk?

	Maceráció	Musttisztítás	Sepröntartás	Aromafeltárás	Szűrés
Hagyományos fehér borok	DEPECTIL® EXTRACTION FCE	DEPECTIL® CLARIFICATION FCE		DEPECTIL® AR	DEPECTIL® ELEVAGE
Gyümölcsös fehérborok	DEPECTIL® MP+	DEPECTIL® CLARIFICATION FCE			DEPECTIL® ELEVAGE
Prémium fehérborok	DEPECTIL® MP+		DEPECTIL® ELEVAGE		
Préselt rozé borok	DEPECTIL® MP+	DEPECTIL® CLARIFICATION FCE			DEPECTIL® ELEVAGE
Léelvételes rozé borok	DEPECTIL® ROUGE	DEPECTIL® CLARIFICATION FCE			DEPECTIL® ELEVAGE
Hagyományos vörösborok	DEPECTIL® EXTRACTION FCE				DEPECTIL® ELEVAGE
Gyümölcsös vörösborok	DEPECTIL® ROUGE				DEPECTIL® ELEVAGE
Prémium vörösborok	DEPECTIL® EXTRA GARDE FCE		DEPECTIL® ELEVAGE		

Enolzyme

ENOLZYME CLAR L

Folyékony pektináz ülepítéshez és flotáláshoz.

Az ENOLZYME CLAR L optimális koncentrációban tartalmaz pektinázt, amelynek hatása lehetővé teszi a pektinek gyors hidrolízisét.

Az ENOLZYME CLAR L fehér mustok flotálására és ülepítésére is alkalmas, ahol gyors hatás szükséges. Folyékony összetétele a könnyű használatot hatékony pektinbontó hatással ötvözi.

Származás

Aspergillus niger

Adagolás

0,5-2 g / hl

ENOLZYME LIQUID™

Erős pektináz, préselést könnyítő, kifejezetten alkalmas kékszőlő macerációjához. Folyékony készítmény.

Az ENOLZYME LIQUID™ optimális koncentrációban tartalmaz pektinázt, amelynek hatása lehetővé teszi a pektinek gyors hidrolízisét és a bor macerálását elősegítő másodlagos aktivitásokat.

Az ENOLZYME LIQUID™ a kékszőlő macerálásának megkönnyítésére szolgál.

Származás

Aspergillus niger

Adagolás

2,5-4 g / hl

MUST- ÉS CEFREKEZELŐ ANYAGOK Antioxidánsok

ASZKORBINSAV

Speciálisan az italkezelésre szolgáló, kémiailag tiszta, kristályos C-vitamin.

Oxidáció elleni védelem az aromaanyagok stabilizációja érdekében. Az aszkorbinsav hatékony antioxi-dáns, amely ugyan a borban a szükséges SO₂ - tartalmat nem helyettesíti, de redukálóképessége révén az aromák megőrzését biztosítja.

S-FERROPREVENT



Többkomponensű antioxidáns, kifejezetten a bor oxidációs folyamatainak megelőzésére.

Az S-FerroPrevent aszkorbinsavat, citromsavat és kálium-piroszulfidot tartalmaz. Ezen összetevők optimális egyensúlya pedig azt eredményezi, hogy színergetikus hatásával ellenáll az oxidációnak.

Az aszkorbinsav egy erős redukálószer, amely reakcióba lép az oxigénnel, így borban feloldva megakadályozza az aromaanyagok oxidációját és elszíneződését. Az aszkorbinsav a vasionokat oldhatóvá alakítja, a kálium-metabiszulfitból képződő kéndioxid csökkenti a szükséges aszkorbinsav mennyiségét. A citromsav felerősíti az aszkorbinsav fémmegkötő képességeit.

Az S-FerroPrevent használatával megakadályozhatjuk az oxidációs folyamat megindulását, amely egyébként gyengítené a bor karakterét. Kiváló eredményeket érhetünk el a bor színvesztésének csökkentésében, amelyekért a vas katalizáló hatása felelős. A vasat megkötő hatásának köszönhetően helyettesíthető vagy mellékadalékként felhasználható anyag lehet a kálium-ferrocianidos kékderítés során.

A palackozást megelőző szűrés előtt alkalmazzuk az S-FerroPrevent-et, így garantálható a bor hosszantartó frissessége.

Alkalmazás

Oldjuk fel a terméket egy kevés borban, majd azonnal adagoljuk a zárt fejtésben tartott anyaghoz, levegőztetés nélkül. Gépi keverés javasolt.

Adagolás

10-25 g/hl fehér borokhoz
10-20 g/hl vörös és rozé borokhoz

V-PROTECT



Kombinált termék mustok, cefrék, borok oxidációja és nem kívánatos mikrobiológiai tevékenységek ellen. A feldolgozási fázisban segít megvédeni a mustot a nem kívánatos oxidációtól, barnulástól, stabilizálja az aromát és az ízalkotókat.

Az L-aszkorbinsav korlátozza az oxidáz enzimek, például a lakkáz és a polifenol-oxidáz működését. A tanninok és a kén-dioxid egyidejű jelenléte lehetővé teszi az esetleges szabad gyökök hatásának blokkolását. A proantocianidin tanninok gyümölcsösebb és összetettebb borok készítését teszik lehetővé. A kén-dioxid korai alkalmazása korlátozza a vadélesztő törzsek és baktériumok elszaporodását, amelyek gyakran okoznak aromaváltozásokat.

Alkalmazás

Minden 10 g/hl V-Protect 28 mg/l kén-dioxidot és 25 mg/l L-aszkorbinsavat emel.
Oldjuk fel tízszeres mennyiségű vízben és egyenletesen adjuk hozzá a szőlőhöz vagy a musthoz.

Adagolás

Fehér szőlő: 10-15 g/hl
Kék szőlő: 20-30 g/hl

Szermaradványok megkötése

V-MUSTCOMPLEX



Komplex mustkezelő anyag a maradék peszticidek megkötésére.

A V-MustComplex aktív szénből, élesztő sejtfalból, bentonitból és élesztőfehérjéből készült keverék, amely abszorbeálja a növényvédőszerek maradványait, amelyek az anyagcserét károsan befolyásolnák az alkoholos erjedés folyamán, ezzel a képességével pedig tökéletes segédanyag a borok és mustok effektív kezelésére.

- 🔴 Növényvédőszer-maradványok eltávolítása.
- 🔴 Erjedés kinetika felgyorsítása.
- 🔴 LAG fázis csökkenése.
- 🔴 Az élesztők által termelt aromák fokozása.

Alkalmazás

A V-MustComplex-et oldjuk fel tízszeres mennyiségű vízben, adjuk hozzá a kezelendő musthoz vagy borhoz folyamatos keverés mellett, majd hagyjuk 24 órán át leülepedni és fejtjük le.

Adagolás

20-100 g/hl



Mustülepítés/flotálás

V-FINE

Kombinált derítőszer magas minőségű fehér- és rozéborokhoz.

A montmorillonit, a vizahólyag és a PVPP kombinációjával, már egy kezeléssel kiemelkedő eredmény érhető el a tétel tisztításában és fehérje-stabilizálásában, mindezzel időt és energiát spórolva.

A vizahólyag az instabil kolloidokra, a montmorillonitok a fehérjékre hat, a PVPP pedig a fehérjék összeforrasztásával és a polifenolos instabil frakciók kicsapásával megakadályozza a barnulást és a fehérjetannin vegyületek megjelenését.

Ez az együttes hatás döntő fontosságú a későbbi oxidáció, opálosodás, „pinkesedés” és a keserű ízek kialakulásának elkerüléséhez. Mustok és fehérborok derítéséhez, stabilizálásához a terroir jegyek megőrzése mellett.

Alkalmazás	Adagolás
Oldjuk fel tízszeres mennyiségű vízben, majd rövid pihentetés után vékony sugárban adagoljuk a musthoz vagy a borhoz, majd alaposan keverjük el.	30-80 g/hl

V-CLEAN

Növényi alapú derítőszer, növényi fehérjékkel, aktívszénnel és vizahólyaggal

A V-Clean egy nagyon hatékony, kombinált derítőszer, amely megkönnyíti a szűrést, növeli a színtabilitást és eltávolítja az oxidációra hajlamos fenolokat. Aktív széntartalmának köszönhetően ideális fehérborok derítéséhez. Allergén- és GMO-mentes.

Alkalmazás	Adagolás
Oldjuk fel tízszeres mennyiségű vízben, majd rövid pihentetést követően adagoljuk a kezelendő musthoz/borhoz, folyamatos keverés mellett.	30-60 g/hl – próbaderítés végzése ajánlott.

V-FERMCONTROL

Összetett derítő és stabilizáló szer erjesztéshez, színtabilizáló hatással.

Erjesztéshez fejlesztett, komplex derítő és stabilizálószer. Az optimális arányban kombinált PVPP, az aktivált bentonitok, illetve az α-cellulóz rostok garantálják a V-FermControl sikerét. Ideális stabilizálószer és egyben értékes erjedésszabályzó. Alkalmas a jövőbeni oxidáció, a barnulás, fehérje zavarosság és a keserű ízek kialakulásának megelőzésére.

A V-FermControl nem károsítja a szőlő eredeti aromáját, ellenkezőleg, erjedésszabályozóként működik, fokozza az élesztő aktivitását. Továbbá megakadályozza a keserű ízek kialakulását és fokozza az erjesztett tétel aromagazdagságát.

Alkalmazás	Adagolás
Oldjuk fel tízszeres mennyiségű vízben, majd rövid pihentetést követően kevertetés közben vékony sugárban adagoljuk a kezelendő tételhez.	50-120 g/hl a must állapotától és igényektől függően.

P-PRO POWDER

Növényi fehérje derítéshez, ízharmonizációhoz és musttisztításhoz.

Többkomponensű, növényi alapú derítőszer, ideális fehér mustokhoz. A bentonit, borsófehérje és a PVPP egyidejű jelenléte garantálja a musttisztítást és elősegíti a kész bor stabilizálását.

A bentonit elősegíti a fehérjestabilitást, míg a PVPP csökkenti az oxidáció kockázatát. Alkalmas az oxidatív jelenségek, a pinkesedés, a fehérje zavarosodás megelőzésére, a keserűanyagok eltávolítására, ezzel megalapozva és fokozva a gyümölcsös karaktert.

Alkalmazás	Adagolás
Keverjük el tízszeres mennyiségű vízben, majd vékony sugárban adagoljuk a musthoz. Óvatosan keverjük el. A seprő teljes ülepedését követően néhány napon belül le kell fejteni.	Fehér és rozé must: 10-40 g/hl

P-PRO LIQUID



Folyékony növényi fehérje derítéshez, ízharmonizációhoz és musttisztításhoz.

Különösen ajánlott az oxidációra hajlamos mustok megelőző kezelésére, köszönhetően a kiváló must-tisztító hatásának. Jelentősen növelheti a borok oxidációval szembeni ellenállását és csökkentheti a fenolos és oxidálható vegyületek koncentrációját. Javítja az érzékszervi tulajdonságokat, csökkenti a keserű ízérzetet, valamint a zöld, vegetális jegyeket.

A folyékony készítmény előnye:

- 🔴 Előkészítés nélkül, azonnal és könnyen felhasználható.
- 🔴 Különösen magas hatékonyság, beleértve a gyors flokkulációt és ülepedést.

Alkalmazás

Keverjük el kétszeres mennyiségű mustban vagy borban, majd adagoljuk a kezelendő tételhez. Óvatosan keverjük el.

Adagolás

Fehér és rozé must: 100-800 ml/hl (a szőlő állapotától függően)
Flotáláshoz: 50-100 ml/hl
Fehérborban: 50-150 ml/hl
Vörösborban: 100-200 ml

P-PRO CHITO

Borsófehérje és kitozán keveréke derítéshez és flotáláshoz.

A P-Pro Chito egy olyan kitozán termék, amely egy nagy töltéssűrűséggel és páratlan flokkulációs és ülepedési sebességgel rendelkező kitin-származék, valamint egy borsófehérje keveréke, amelyet kifejezetten a fenolos vegyületekkel szembeni erős reakcióképessége miatt szelektáltak.

A borok és mustok kezelésénél, ülepítési vagy erjesztési folyamatok során használt P-Pro Chito rendkívül hatékony az oxidációs láncban lévő polifenol vegyületek megkötésére és a borok keserűségéhez és fanyarságához kapcsolódó hibák kijavítására.

Természetes, biológiailag lebomló, allergén és állati eredetű termékektől mentes.

Alkalmazás

Oldjuk fel a P-Pro Chito-t tömegének ötszörös-tízszeres mennyiségű vízben, hogy homogén szuszpenziót kapjon. A készítmény az erjedés előtt vagy közben kerülhet a mustba, vagy közvetlenül a borba. A seprő teljes ülepedését követően néhány napon belül le kell fejteni.

A P-Pro Chito flotációhoz, ülepítéshez és derítéshez is egyaránt alkalmazható.

Adagolás

Színmust: 10-30 g/hl
Prémust: 20-50 g/hl
Bor: 10-30 g/hl

P-PRO CHITO LIQUID

Borsófehérje és kitozán folyékony keveréke derítéshez és flotáláshoz.

A P-Pro Chito Liquid egy 10%-os folyékony kitozán készítmény, amely egy nagy töltéssűrűséggel és páratlan flokkulációs és ülepedési sebességgel rendelkező kitin-származék, valamint egy borsófehérje keveréke, amelyet kifejezetten a fenolos vegyületekkel szembeni erős reakcióképessége miatt szelektáltak. A borkősavas kolloid szuszpenzió fokozza hatását.

A folyékony készítmény előnye:

- 🔴 Előkészítés nélkül, azonnal és könnyen felhasználható.
- 🔴 Különösen magas hatékonyság, beleértve a gyors flokkulációt és ülepedést a savas oldat révén.

300 ml/hl P-Pro Chito Liquid adagolása körülbelül 10 g/hl borkősavval történő savpótlásnak felel meg. Természetes, biológiailag lebomló, allergén és állati eredetű termékektől mentes.

Alkalmazás

Oldjuk fel a P-Pro Chito Liquidet kétszeres mennyiségű vízben, hogy homogén szuszpenziót kapjunk. A készítmény az erjedés előtt vagy közben kerülhet a mustba, vagy közvetlenül a borba. A seprő teljes ülepedését követően néhány napon belül le kell fejteni.

Mivel a P-Pro Chito Liquid természetesen ülepszik (nem tartalmaz szuszpendáló terméket), használat előtt erőteljesen rázzuk fel a kannát.

Adagolás

Színmust: 100-300 ml/hl
Prémust: 200-500 ml/hl
Bor: 100-300 ml/hl

Élesztő tápanyagok és élesztő derivátumok

Rehidratáló tápanyag

FORTIFERM®

A Fortiferm® egy olyan védőhatású készítmény, amely különösen az élesztő rehidratációs fázisában fejt ki hatását.

NATSTEP™ (NATural STERol Protection)

Az élesztő védelem az élesztő rehidratálás fázisában használatos, hogy megerősítsük a sejtmembránt és segítsünk az élesztőnek megvédeni magát az ozmotikus sokktól. Az élesztővédelem növeli az élesztő alkohollal szembeni ellenállóképességét is, így érzékszervi eltérések nélkül jobb erjedést érhetünk el. NATSTEP™ szabadalom (Europe 1395 649, Australia 2002317228).

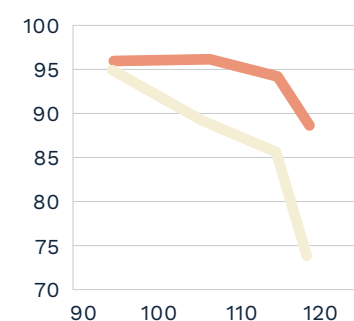
Védi az élesztőt

Mikro-védőkomponenseinek köszönhetően (specifikus szterolok + többszörösen telítetlen zsírsavak) a Fortiferm® ellenállóbbá teszi az élesztőt az erjedési stresszel szemben (ozmotikus sokk, alkohol, hőmérséklet...).

Stimulálja az élesztőt

Mikrotápanyagainak köszönhetően (vitaminok + ásványi anyagok) a Fortiferm® biztosítja az élesztőpopuláció túlélését és fenntartja erjesztési aktivitását a maradék cukrok teljes elfogyasztásáig.

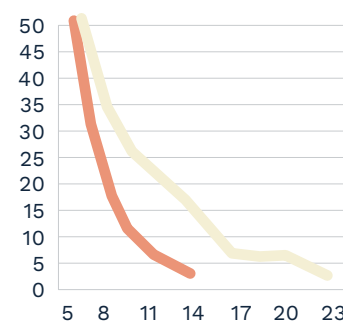
Az életképes élesztők %-a a teljes populációhoz viszonyítva:



Az alkoholos erjedés vége (órák)

Az élesztő populáció túlélése az erjedés végén (INRA – LALLEMAND, 2005)

Az utolsó 50 gramm cukor fogyása a mustban (g/l):



Az alkoholos erjedés vége (napok)

Az élesztő erjesztési aktivitása az erjedés utolsó szakaszában (Sangiovese, Olaszország)
Potenciális alkohol térfogatban = 14,5°
EAN = 130 mg/l - Hőmérséklet = 24 °C

A FORTIFERM® használata akkor javasolt, ha az erjedés körülményei problémásak, vagy hiányosak a mikro-védőanyagok és a mikrotápanyagok: túlérett szőlő, alacsony minőség, erősen tisztított must...

Megjegyzés

A védelmet és a tápanyagadagolást kombinálni kell az erjedés sikerességének biztosításához.

Fortiferm® jellemzők

- Felgyorsítja és garantálja az erjedés befejezését.
- Csökkenti a lassú vagy elakadt erjedés kockázatát.
- Csökkenti az ecetsav és a nemkívánatos aromák (H2S) képződését.
- Könnyen használható, közvetlenül az élesztő rehidratáló vízhez adagolható.

Az alkoholos erjedés biztonságosabbá tétele: az élesztők védelme

Miért fontos?

A nitrogén és a vitaminok pusztá biztosítása nem mindig elégséges a sikeres erjesztéshez.

Ha a must agresszív közegébe védtelenül oltjuk be az élesztőket, kockáztatva a túlélési faktorukat, az nem csak minőségi kockázat, de gazdasági veszélyt is jelenthet.

Az élesztők védelme növeli a túlélési esélyeiket, miközben optimalizálja az erjedés érzékszervi hatásait.

Kulcspontok - Milyen körülmények esetén kell védeni az élesztőket?

Magas potenciális alkoholfok vagy alacsony zavarosság esetén:

a védelem magasabb túlélési arányt biztosít az élesztőnek, különösen az erjedés végén.

Visszatérő kén-hidrogénes szagok vagy magas illósav esetén:

ezeket a szagokat az élesztőt ért stressz okozza. Az élesztőgombák védelme segít felkészíteni őket a stressz ellen az erjedés végéig.

A Brettanomyces és egyéb szennyeződések kockázata:

a védett élesztők jobban felveszik a versenyt a helyi mikrobiális flórával szemben, az erjedés gyorsabban lezajlik, még hidegáztatást követően is.

Hogyan működik?

Az élesztő protektor egy 100%-ban természetes termék, amely specifikus túlélés segítő tényezőket szabadít fel a rehidratáló vízben.

Ezek a vegyületek (specifikus szterolok, mikrotápanyagok) beépülnek az aktív élesztőgombákba, és jobb ellenálló képességet biztosítanak számukra az agresszív közeggel szemben.

1. Határozzuk meg, hogy van-e szükség az élesztő protektorra:

Alkohol potenciál			
Zavarosság	Alacsony <13% vol	Közepes	Magas 14% vol
Magas >200 NTU	A védelem jótékony hatású	A védelem ajánlott	Szükséges a védelem
Közepes	A védelem jótékony hatású	A védelem ajánlott	Szükséges a védelem
Alacsony <50NTU	Szükséges a védelem	Szükséges a védelem	Szükséges a védelem

- ♦ Brettanomyces kockázat.
- ♦ Egészségtelen szőlő.
- ♦ Cefreáztatás.
- ♦ Alacsony alkoholtűrő képességű élesztő.
- ♦ Az élesztő fokozott védelme minden esetben ajánlott, de amennyiben több tényező is fennáll, kifejezetten fontos.

2. Az élesztővédelem megvalósítása érdekében a Lallemand kifejlesztette a NATSTEP® eljárást, melyet integráltak a különböző protektorokba (például Fortiferm).

3. Adagoljuk az élesztő protektort a vízhez az élesztők hozzáadása előtt (rehidratálás előtt)

Egyszeri adagolás:
30 g/hl beoltandó must.

Az erjesztés során fontos a nitrogén helyes kezelése, a megfelelő tápanyag menedzsment. A protektor nem nitrogéntartalmú tápanyag.

Szervetlen tápsók

OENOTECH DAP

Az Oenotech DAP tiszta diammónium-foszfát. Tápanyagként szolgál az élesztők számára és segíti szaporodásukat.

Adagolás

Adagolás maximum 50 g/hl

OENOTECH DAP COMBO

Az Oenotech DAP Combo hozzáadásával kielégíthetjük az élesztők nitrogén- és tiamin szükségletét erősen tápanyaghiányos mustoknál (YAN<80-100 mg/l N).

A túltisztított must, erős mikrobiális szennyezés, vagy a szőlő túlérétsége esetén az Oenotech DAP Combo használata biztosítja az élesztő számára az erjedés elindításához szükséges nitrogénszintet anélkül, hogy elősegítené a már jelenlévő baktériumok fejlődését.

A YAN kiegészítése akkor is javasolt, ha kizárólag szerves tápanyagokat használunk.

Erjedés-újraindításkor is használható, mindenekeelőtt akkor, ha azt megelőzően a must/bor megfelelő detoxifikálása már megtörtént.

Erősen nitrogénhiányos mustok esetén célszerű az Oenotech DAP Combo összes szükséges mennyiségét két lépcsőben elosztani, így elkerülhető a túl zajos erjedés beindulása, tehát az alkohol és a hőmérséklet gyors emelkedése, amelyek súlyos stresszforrást jelentenek az élesztő számára. Az Oenotech DAP Combo nem tartalmaz ammónium-szulfátot, így a bioborok előállításához is alkalmazható.

Alkalmazás

A terméket kevés vízben vagy mustban oldjuk fel és egyenlően oszlassuk el az erjesztendő mustban.

Adagolás

Maximális adagolás: 60 g/hl

Szerves tápanyagok

FERMAID O™

A Fermaid O™ szerves nitrogénben gazdag inaktivált élesztőfrakciók keveréke.

A Fermaid O™ nem tartalmaz ammóniasókat (DAP) vagy mikrotápanyagokat. Az élesztőkből származó szerves nitrogén fontossága jól ismert a borászati élesztők rendkívül hatékony tápanyagforrásaként, különösen a DAP szerves nitrogénével összehasonlítva. Ezen kívül a Fermaid O™ következetesen alacsonyabb fermentációs hő és alacsonyabb negatív kénvegyületeket termel a DAP-hoz képest. A nagy mennyiségű szerves nitrogénnel a Fermaid O™ folyamatos erjedést biztosít, miközben korlátozza a hőmérsékleti csúcsokat

Alkalmazás

Ha a szerves nitrogén (DAP) hozzáadása nem kívánatos, akkor rehidratáló tápsó és a Fermaid O™ használata javasolt. Ezzel a kombinációval a rehidratáló tápsó biztosítja az élesztő rehidratálásakor szükséges mikrotápanyagokat, és a Fermaid O™ (1/3 cukorfogyás esetén) kritikus tápanyagokat és túlélési tényezőket biztosít, hogy az élesztő elkerülje a stresszes körülményeket.

Megjegyzés

Alacsony tápanyagtartalmú körülmények között az élesztő számára elérhető nitrogén nem elegendő a fermentációs problémák elkerüléséhez.

Adagolás

Erjedésindításnál adagoljunk 40 g/hl.
Fermaid O™-t, 20 g/hl-t a lag-fázis végén, és további 20 g/hl 1/3 cukorfogyást követően.

O'TROPIC®

Az egyedülálló O'Tropic® összetétel az élesztőt szerves nitrogénforrással látja el, amely könnyen asszimilálható és bizonyított, hogy elősegíti a „tiolos” aromák kifejeződését.

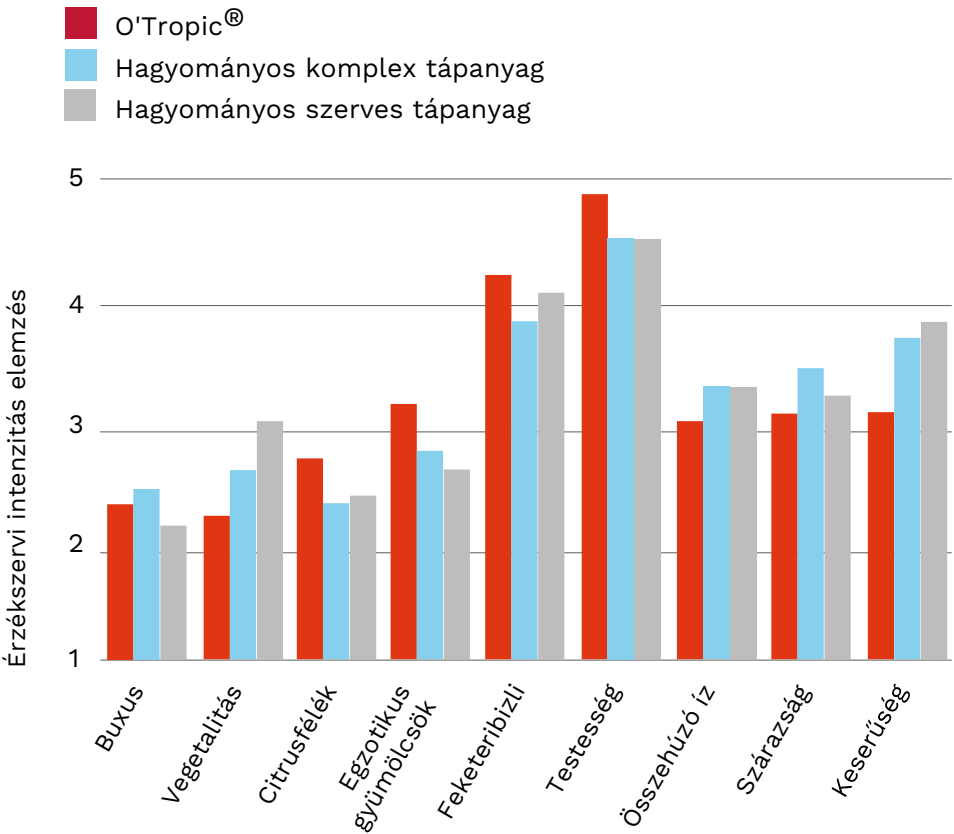
Élesztős beoltás során, az O'Tropic® a megfelelő pillanatban biztosítja az aminosavakat, hogy az élesztő felhasználja azokat és maximalizálja ezeknek az aromavegyületeknek a termelését.

Az O'Tropic® elősegíti az aromaprekurzorok aromás molekulákká való átalakulását az alkoholos erjedés első néhány napja során, jobban mint a szerves ásványi nitrogén.

Az aminosavak és kisméretű peptidek fokozatos felszabadításával az O'Tropic® csökkenti az élesztők

negatív kénvegyületeinek termelését az alkoholos erjedés során. Ez korlátozza az érzékszervi eltéréseket, amelyek elfedhetik a szőlő pozitív tulajdonságait.

Az O'Tropic® tápanyag hatása, Syrah Rosé - R&D ICV



Az erjedés védelme érdekében

Enyhén vagy mérsékelten nitrogénhiányos mustoknál az O'Tropic® segít a teljes erjedés biztosításában nehéz körülmények között is, ha szabályozzuk a hőmérséklet többi kulcselemét.

Az O'Tropic® által felszabaduló szerves nitrogént lassabban és egyenletesebben asszimilálják az élesztők, mint az ásványi eredetű nitrogént (DAP, DAS, stb.), így biztosítva a kiegyensúlyozott nitrogénellátást a teljes sejtnövekedési fázisban, miközben csökkenti a hirtelen bekövetkező hőmérséklet emelkedés kockázatát.

Az O'Tropic® elsősorban kis peptideket és stressztűrőképesség faktorokat szabadít fel.

Alkalmazás

Az ICV és a Lallemend által végzett kísérletek alapján az O'Tropic® egyszeri, legalább 40 g/hl mennyiségben történő hozzáadását javasoljuk a beoltás során.

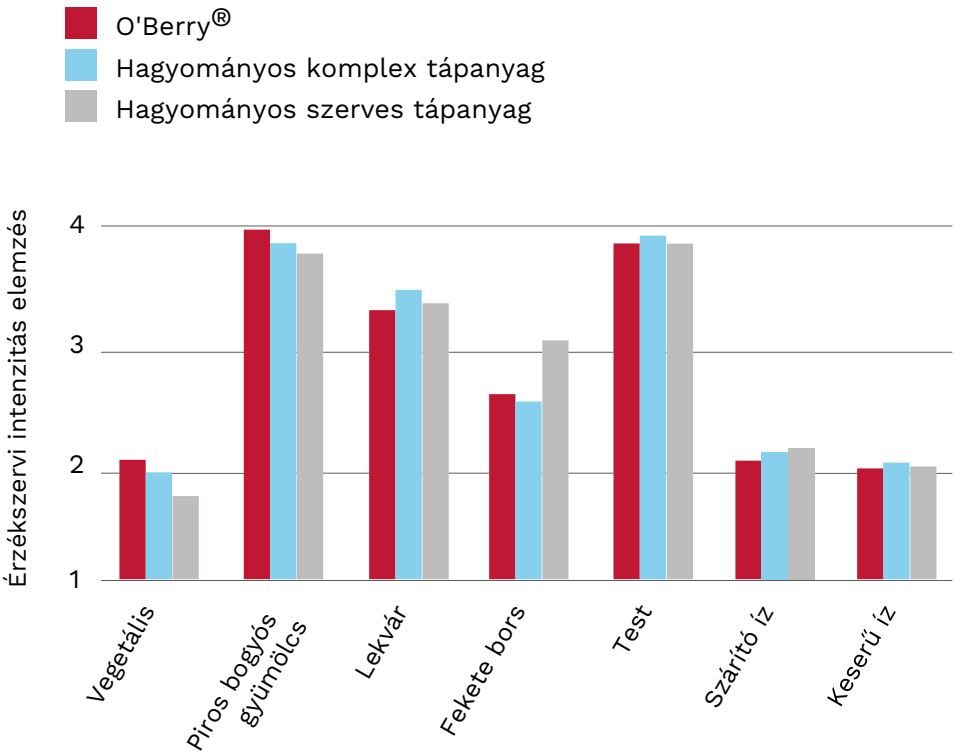
Ha ez a mennyiség nem elegendő a nitrogénhiány pótlására, adagoljunk Fermaid®E Blanc-t az erjedés 1/3-a és 1/2-e között.

O'BERRY®

Az ICV Csoport több mint 10 éve végez innovatív kutatásokat és támogatja a szerves nitrogén adagolásának előnyeit az erjesztésben. A Lallemanddal együttműködve új tápanyag termékcsaládot fejlesztettek ki, amely segít elérni az elvárásoknak megfelelő érzékszervi profilt.

Az O’Berry®-nek köszönhetően, amelyet a "friss és gyümölcsös" vörös vagy rozé bor feldolgozás támogatására fejlesztettek, most már a céljainak leginkább megfelelő szerves nitrogéntápanyagot használhatja.

Az O’Berry® tápanyag hatása, Merlot - R&D ICV



Miért válassza az O’Berry®-t?

A „friss, gyümölcsös” aromaprofil könnyebb elérése érdekében

Az egyedülálló O’Berry® összetétel az élesztőt tisztán szerves nitrogénforrással látja el, amely könnyen asszimilálható és bizonyítottan elősegíti borai „gyümölcsös” aromás kifejeződését.

Az alkoholos erjedés 1/3-ánál adagolt O’Berry® az ideális pillanatban biztosítja a szükséges aminosavakat az élesztő számára, hogy felhasználva azokat, maximalizálja ezen aromavegyületek termelését.

Az O’Berry® hatékonyabban segíti elő bizonyos vegyületek aromás molekulákká történő észterezését, mint a hagyományos szerves nitrogén adagolása.

Az aminosavak és kisméretű peptidek óvatos és fokozatos felszabadításával az O’Berry® csökkenti az élesztők negatív kénvegyületeinek termelését az erjedés során: így korlátozza az érzékszervi eltéréseket, amelyek elfedhetik a szőlőfajta pozitív tulajdonságait.

Az erjedés védelme érdekében

Enyhe vagy mérsékeltén nitrogénhiányos mustoknál az O’Berry® segít a teljes erjedés biztosításában, még nehéz körülmények között is, ha szabályozzuk a többi kulcselemet (hőmérséklet stb.).

Az O’Berry® által felszabaduló szerves nitrogént lassabban és egyenletesebben asszimilálják az élesztők, mint az ásványi eredetű nitrogént (DAP, DASSDA stb.), így biztosítva a kiegyensúlyozott nitrogénfelvételt a erjedés leghatékonyabb időpontjában, miközben csökkenti a kockázatokat, például a hirtelen hőmérséklet emelkedés miatt.

Az O’Berry® elsősorban kisméretű peptideket szabadít fel és hozzájárul a stresszrezisztencia faktorokhoz.



Miért ajánljuk az élesztő tápanyag többlépcsős adagolását?

Az optimális élesztő tápanyagellátás három fontos fázisban szükséges: rehidratációkor, a LAG fázis után és az erjedés közben. Bár a munkafolyamatok kötöttsége sok esetben nem kompatibilis a többszöri tápanyag adagolással, de véleményünk szerint nagy szükség van a tápanyaghiány megfelelő kezelésére az erjesztés alatt is. Reméljük, hogy javaslatainkkal segíthetünk összeállítani a legideálisabb tápanyagmenedzsmentet.

Rehidratáció közben

Az élesztő rehidratációs fázisában minden esetben pótoljuk a gyakran felmerülő vitamin- és ásványianyag hiányt, szterolokat és a telítetlen zsírsavakat, ezzel megerősítve az élesztősejtek membránját, javítva a túlélési faktort.

LAG fázis után (2-3° Brix fogyás)

Az erjedés elején az élesztőnek nagy mértékben van szüksége vitaminokra, ásványianyagokra, kisebb mértékben pedig asszimilálható nitrogénre (YAN). Fontos, hogy a 2-3° Brix fogyás előtt hozzáadott tápanyag nem lesz effektíven felhasználva, ugyanis ezek a tápanyagok legtöbbször a must összetevőiehez fognak kötődni vagy a spontán mikroflóra használja fel. A LAG fázis végét megvárva, beoltás után adagolva a tápanyagot, biztosak lehetünk abban, hogy az élesztő fogja megkapni a támogatást.

Erjedés közben (1/3 cukortartalom fogyáskor)

Az aktív erjedésben lévő élesztősejteknek magas a nitrogénigénye (YAN). Az erjedés kezdetétől az élesztő nagyon gyorsan használja fel a nitrogént, így viszonylag hamar, az erjedési folyamat felénél már a hiány jeleit mutathatja. A YAN szintet tehát az erjedési folyamat közben kell tápanyaggal pótolnunk, körülbelül a teljes cukortartalom 1/3-adának elfogyásakor.



Komplex tápanyagok

FERMAID E®

Erjesztést elősegítő komplex tápanyag.

A Fermaid-E® minden típusú erjedésgátló tényező ellen hatásos.

Aromaképződés optimalizálása

Miután a Fermaid E® az egész erjedési folyamatot optimális körülmények között tartja és aromás boro-
kat adó fájlesztők alkalmazásával együttesen az aromaképződés sokkal intenzívebb. A Fermaid E®
fontos szerepet játszik a rozé és fehérborok friss, elegáns, illatos aromájának kialakulásában.

A Fermaid-E® tulajdonságai

Ez az erjedési adalékanyag megoldást kínál mind a tápanyagban eleve szegény mustok, mind pedig a
különböző technológiai műveletekkel bizonyos tápanyagokban szegényebbé tett mustok erjesztésénél.

Kiküszöböli az alábbi problémákat:

- ♦ Tápanyagok és az élesztők sejtfelépítéséhez szükséges anyagok (szterolok és hosszú szénláncú zsírsavak) hiányát.
- ♦ Gátló mennyiségben jelenlévő anyagok, mint fungicidek maradványa, kisebb szénláncú zsírsavak és antibiotikumok jelenléte.
- ♦ Bizonyos belső felületet adó kolloidok hiánya.

A Fermaid-E® az alábbi alkotókat tartalmazza:

- ♦ Speciálisan ehhez az alkalmazáshoz előállított inaktív élesztő, élesztősejtfal.
- ♦ Asszimilálható nitrogén.
- ♦ Thiamin, niacin, pantothensav, folsav, biotin.
- ♦ Kovaföld.
- ♦ Ammonium-szulfát.
- ♦ Diammonium-foszfát (DAP).

Az inaktív élesztők természetes fehérje és aminosav források, valamint poliszacharidokat, ásványi sókat, vitaminokat, nukleinsavakat, hosszú szénláncú zsírsavakat és szterolokat juttatnak az erjesztési közegbe.

Az élesztők inaktivált semleges sejtfa-
la lehetővé teszi az erjedési közeg "detoxifikálását", nevezetesen
abszorbeálja az olyan toxinokat, mint pl. a C8, C10 és a C12 szénatomszámú zsírsavakat.

A thiamin-clorid és a nitrogéntartalmú sók az élesztők elengedhetetlenül szükséges tápanyagai.

A kovaföldnek elsősorban hordozó szerepe van és az egyenletes eloszlást biztosítja.

Alkalmazás

Ideálisan a Fermaid E® adagolás legalább két részletben történik. Az első adagolás a lag fázis befejezésekor (a beoltást követő 6-12 óra után), a második adagolás az erjedés végén, 1/3 cukortartalomnál történjen, amikor az exponenciális növekedési szakaszt a stacionárius szakasz váltja fel.

Adagolás

25-30 g/hl

FERMAID E BLANC®

Komplex tápanyag rozé és fehérborokhoz

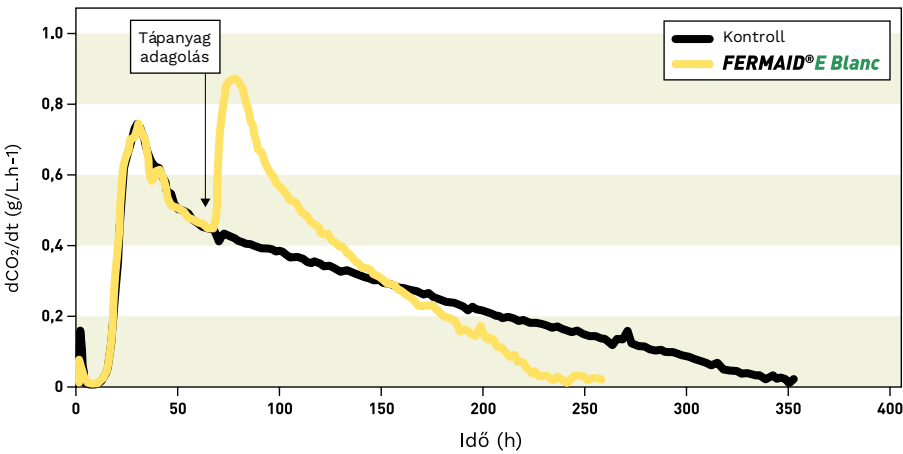
A Fermaid E Blanc® nitrogénben és mikrotápanyagokban gazdag komplex tápanyag. Az erjedés során szerves és szervetlen formában nitrogént, valamint vitaminokat és ásványi anyagokat visz a mustba. A Fermaid E Blanc® élesztő-szterolokat is tartalmaz, amelyeket kifejezetten fehérborerjesztéshez alakítottak ki.

Alkalmazás és eredmények

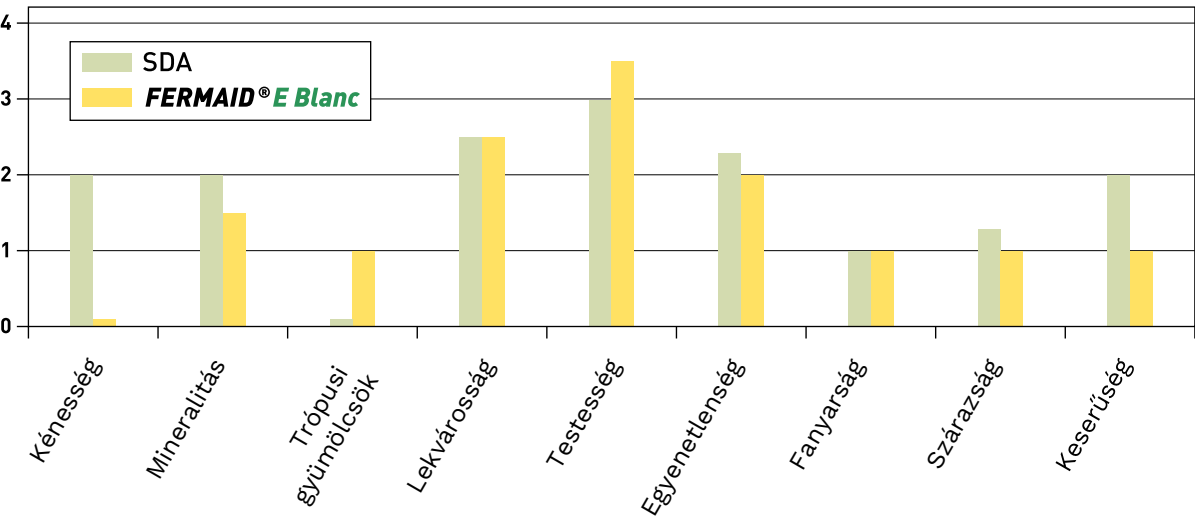
- ♦ Korrigálja a fehér és rozé mustok bizonyos hiányosságait.
- ♦ Megelőzi az elakadt erjedéseket.
- ♦ Korlátozza az érzékszervi eltéréseket (illósavtartalom, H2S...).
- ♦ Megőrzi a bor aromakomplexitását.

A Fermaid E Blanc® javítja az élesztő aktivitását az erjesztés során.
A Fermaid E Blanc® lerövidíti az alkoholos erjedés végét, lehetővé téve a korábbi fejtést és kénezést.

1. ÁBRA - Tápanyag: 40 g/hl ; az alkoholos erjedés 1/3-a; nitrogénhiányos szintetikus must; 24 °C; CY-3079 YSEO 25 g/hl.



2. ÁBRA - A Fermaid E Blanc® hatása egy Sauvignon Blanc aromaprofiljára (ICV kísérlet R&D Dpt, 2007).



Adagolás

	YAN (Yeast Assimilable Nitrogen-Élesztő által Asszimilálható Nitrogén) mg/l-ben	
	30 g/hl adagolt tápanyag	40 g/hl adagolt tápanyag
FERMAID E Blanc®	48 mg/l	64 mg/l
DAP	63 mg/l	84 mg/l

Alkalmazás

Preventív használat

A Fermaid E Blanc®-t az alkoholos erjedés körülbelül egyharmadánál, néhány perccig tartó körfejtéssel, levegőztetve adagoljuk, hogy a tápanyagot oxigenizáljuk és homogenizáljuk a mustban.

Súlyos nitrogénhiány esetén a Fermaid E Blanc® adagolása két lépésben javasolt: a mustba az élesztős beoltáskor és az erjedés egyharmadánál.

Erjedés újraindításhoz

Elakadt erjesztés esetén a Fermaid E Blanc®-ot a folyamat mindegyik szakaszában szükséges adagolni: az élesztő rehidratáló szuszpenzióba, az élesztő starterbe és a megakadt tételbe, a tartályba.

FERMAID AT®

A Fermaid AT®, inaktivált élesztő (szerves YAN, alfa-amino-nitrogén) és diammónium-foszfát (szervetlen YAN) komplex élesztő tápanyagkeveréke. A rendelkezésre álló YAN a mustban/gyümölcslemben közvetlenül befolyásolja az erjedési sebességet és az aroma-aktív illatanyagok képződését.

A Fermaid AT®-ben lévő szervetlen és amino-nitrogén keverék célja a kiegyensúlyozottabb erjedési sebesség biztosítása. Az adagolás növeli az élesztő intracelluláris amino-nitrogén tartalmát, csökkentve az elakadt vagy lassú erjedés esélyét. A legjobb eredményhez a Fermaid AT®-t megfelelő élesztő rehidrációs tápanyaggal kell használni.

Adagolás

10-30 g/hl



Élesztő derivátumok

BOOSTER BLANC

Élesztő tápanyag a telt ízérzetért és a friss aromákért a fehér és rozé borokban.

A Booster Blanc az ICV Montpellier Intézet és a Lallemend cég közös fejlesztése. A Booster Blanc egy inaktivált természetes *Saccharomyces cerevisiae* törzs. Az izoláció, szelekció során az élesztőtörzs genetikai módosításon nem esett át. A Booster Blanc megfelel az OIV és a FAO előírásainak.

Élesztő aktivátor és tápanyag: hatása:

- Növeli a telítetlen zsírsavak (C-18), a vitaminok és szterolok mennyiségét a mustban, amelyek hozzájárulnak az élesztő kondicionálásához, jobb alkoholtűrő képességéhez.
- Megelőzi a nemkívánatos, kellemetlen kénvegyületek képződését.
- Hozzájárul a bor koloidtartalmának és struktúrájának a növeléséhez.
- Stabilizálja a színt és a természetes aromákat, segít megőrizni a fehér és rozé borok frissességét.

Adagolás

Javasolt adagolás 30 g/hl, (maximum 40 g/hl) a legjobb a musthoz adagolva, még az erjedés előtt! A Booster Blanc élesztő tápanyag, de önmagában nem elegendő az élesztők számára, így a must tápanyag ellátottságát figyelembe véve kiegészítendő Fermaid E komplex tápsóval.

BOOSTER ROUGE®

Élesztő tápanyag a kolloidális 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 Lallemend által gyártott és csomagolt Booster Rouge® a Cooperatif du Vin (ICV) borászati kutatóintézet, *Saccharomyces cerevisiae* élesztőszelekciójából származó inaktivált élesztő. Az inaktiválás (Lallemend 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, mannoszterinek, nukleotidok és nukleozidok, amelyek mindegyike hozzájárulhat a bor érzékszervi tulajdonságainak javításához.

A termék tulajdonságai

- ♦ Kizárólag vörösborokhoz.
- ♦ A Booster Rouge-zsal 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 színstabilitás érdekében. Ilyen esetekben ajánlott egy közepes erősségű enzimet használni.
- ♦ Túlérlett 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 „fűrészpóros” karakter elkerülése.

Alkalmazás

Növeljük a dózist az alábbi feltételek mellett

- ♦ Magas potenciális-alkohol (nagyobb, mint 13% v/v).
- ♦ Alacsony szín kinyerési potenciál.
- ♦ Az alkohol és a bor fenolos és kolloid szerkezete közötti egyensúlyhiány csökkentésére.
- ♦ A szőlőhígulás kompenzálására (a fajta miatt nagy bogyók, erős növekedési hajlam, öntözés, eső).

Előkészítés

- ♦ Keverjük el a terméket 10x-es mennyiségű vízben vagy mustban.
- ♦ Győződjünk meg róla, hogy a termék jól szuszpendálódott és csomóktól mentes, mielőtt hozzáadnánk 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.

Adagolás

Átlagos dózis 30 g/hl.

ICV PUNCHY™

Inaktivált élesztő.
Növeli a fehér és rozé borok „egzotikus gyümölcs” karakterét.

A Punchy™ egy inaktivált szárított élesztő, amely fehér és rozé borok készítésére alkalmas. Fő előnye, hogy optimalizálja a borok érzékszervi profilját azáltal, hogy elősegíti az egzotikus és citrusfélék profiljainak teljes aromás kifejeződését.

A Punchy™ borkészítés vagy érlelés közben is segít javítani a borok aroma intenzitását és hosszantartó érzékszervi tulajdonságokat kölcsönöz a bornak. Az „egzotikus gyümölcs” profil kialakításához elengedhetetlen az ehhez szükséges borászati lépések gondos betartása, (a szőlő válogatása, az oxigén elleni védelem már a szürettől kezdve, igényes erjesztési körülmények, gondos tárolás, érlelés és palackozás) a Punchy™ segít mindezt még különlegesebbé tenni.

Érzékszervi tulajdonságok

- ♦ Punchy™-t fehér és rozé borok „egzotikus gyümölcsös” karakterének kialakításához fejlesztették ki szem előtt tartva a minőségi aromatikát és intenzitást.
- ♦ A Punchy™ védi és stabilizálja az aromás vegyületeket, amik az erjedés során keletkeznek vagy felszabadulnak.
- ♦ A Punchy™ könnyen hozzáférhető, természetes magas glutation tartalmával elősegíti a frissességet, miközben korlátozza az érzékeny aromás vegyületek oxidálódásának kockázatát.
- ♦ Ugyanakkor a Punchy™ élesztő poliszacharidjai és más oldható frakciói stabilizálják ezeket az aromákat, és javítják a szájban a testesség és a frissesség érzését.

Alkalmazás

A Punchy™ gyorsan és egyszerűen használható: keverjük össze néhány liternyi kezelni kívánt borral vagy mustal majd a keveréket adagoljuk a tartályba. Az alkoholos erjesztés során az élesztő aktivitás elegendő ahhoz, hogy a Punchy™-t szuszpenzióban tartsuk és felgyorsítsuk a természetes autolízist. Ez értékes vegyületeket szabadít fel az élesztőből, beleértve a természetes glutationt is.

Az érlelés első napjaiban a rendszeres keverés segíti a Punchy autolízisét. Ön is időt takarít meg a standard finomseprő keveréshez képest, mivel az első eredmények néhány nap után észrevehetőek.

Adagolás

Két részletben 15 g/hl dózis:

1. Fajélesztős beoltáskor (közvetlenül előtte vagy azután).
2. Az alkoholos erjedés végén.

A Punchy™-t tízszeres mennyiségű vízben vagy mustban keverjük el. A préselés után, az erjedés kezdetén adagoljuk a musthoz.

A Punchy™ egy specifikus inaktivált élesztő, amely ezáltal természetes aminosavakat és ásványi anyagokat tartalmaz. Így a Punchy™ szintén hozzájárul az élesztő számára elérhető tápanyag felvételéhez, bár nem helyettesíti a rendszeres tápanyag utánpótlást.

Javaslatok élesztő rehidratáláshoz

Miért fontos?

A megfelelően elvégzett rehidratáció és beoltás biztosítja azt, hogy az élesztővásárlás ne csak kidobott pénz legyen.

Az élesztő rehidratálása döntő fontosságú a hatékonyság és a túlélés szempontjából.

Kulcspontok:

Ne használjunk mustot a rehidratálás kezdetén: Ebben a szakaszban a száraz élesztők még nem állnak készen, hogy szembeszálljanak a mustban található agresszív körülményekkel (vadélesztők, SO₂, pH, hőmérséklet, cukrok, stb.). Időt kell adni nekik, hogy a vízben „felébredjenek”.

Figyeljünk a hőmérsékletre:

A starter és a must hőmérsékletét is ellenőrizzük, ugyanis az élesztők rendkívül érzékenyek a hőmérséklet ingadozásra. A hőmérő szisztematikus használata elengedhetetlen a rehidratálás minden egyes szakaszában.

Az élesztő mennyiségét korrigáljuk a must állapotához:

- Egészségtelen szőlő.
- Visszatérő vagy feltételezett Brettanomyces; Botrytis jelenléte.
- Potenciális alkoholfok > 13%.

Adagolás

Minimális adagolás:

20 g/hl.

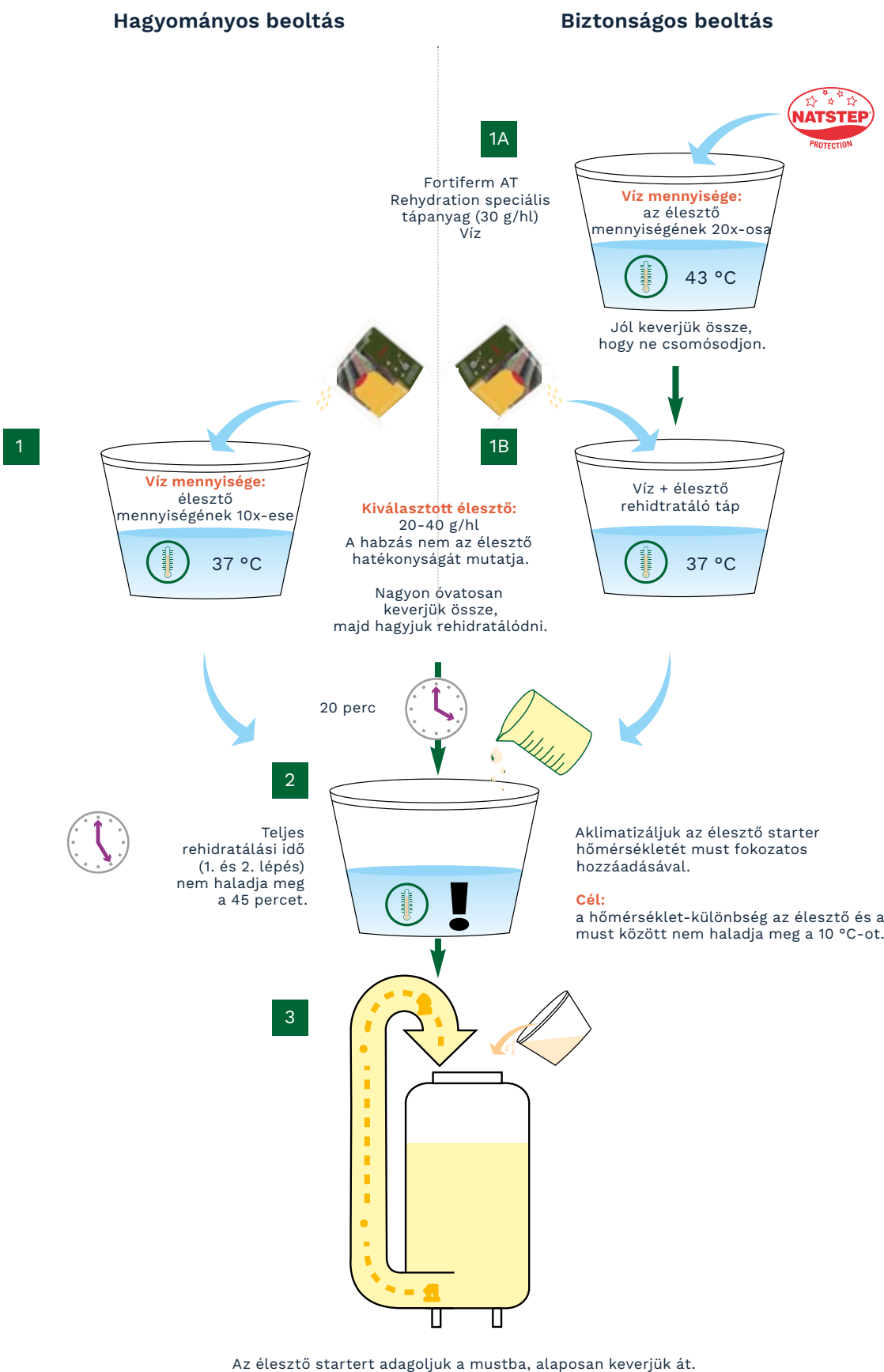
Használjunk speciális élesztő rehidratáló tápanyagot:

Védi és segíti az élesztőt a rehidratálástól kezdve, az erjesztés elejétől a végéig.

Közvetlenül a tartály feltöltése után adjuk hozzá az élesztőt:

Érdemes a lehető legkorábban beoltani az élesztőt, hogy jól beágyazódjanak és a spontán flóra fölé kerekedjenek.

Élesztő rehidratálás lépésről lépésre



Melyik élesztőt válasszuk?

	Borstílus	Szőlőfajta	Alkohol tolerancia %	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Erjedési intenzitás	Killer faktor	MLF	Karakter		Fajtajelleg kiemelése	Gyümölcsös (észterek)	Trópusi (Thiolos)	Citrus (észter és thiol)	Virágos	Testesség (Mouthfeel)	Ásványosság, frissesség	Piros bogyós gyümölcs	Kék (fekete) bogyós gyümölcs	Gyümölcsös-lekváros jegyek	Fűszeres
Oenotech Ferment Pure	Gyümölcsös fehér, rozé és vörösborkhoz	Fehér-, rozé- és vörösborkhoz	14,8%	átlagos	12-32 °C	mérsékelt-gyors	+		Megbízható, nehéz körülmények között is stabil erjedés, kiemeli a fajtajelleges gyümölcskaraktereket.		X	X		X							
Oenotech Ferment Plus 10kg	Kiegyensúlyozott fehér és komplex vörösborkhoz	Fehér-, rozé- és vörösborkhoz	14%	átlagos	14-34 °C	mérsékelt		jó	Érett gyümölcsök, érlelt aromák jellemzik. Megbízható erjedés, alacsony SO2 termelés.		X	X				X		X			
Lalvin R2	Intenzív, gyümölcsös stílusú fehér borokhoz	Sauvignon blanc, Rajnai rizling, Fűszeres tramini, Olaszrizling	16,0%	magas	5-30 °C	mérsékelt	+	jó	Intenzív gyümölcsös karakter, citrus és virág aromák.		X	X		X	X		X				X
Lalvin Sensy YSEO	Tiszta tónusú, fajtajelleges fehérekhez és roséhoz	Szürekbarát, Chardonnay, Zöldveltelini, Rizling fajtakör	15%	alacsony	12-18 °C	mérsékelt	+	nagyon jó	Intenzív észter képzés, fajtajelleg kiemelése jellemzi.		X	X				X	X				
Lalvin NBC YSEO	Reduktív, tartályos, friss fehérborokhoz	Chardonnay, Furmint, Juhfark	15%	közepes-magas	14-20 °C	állandó és mérsékelt	semleges	nagyon jó	Mineralitás, citrusok, fehér virágok, tűzköves jegyek jellemzik.		X			X	X		X				
Lalvin Rhone 4600	Aromatikus és elegáns fehér és rozé borok erjesztéséhez	Muskotály, Pinot Gris, Semillon, Viognier, Grenache, Chardonnay, Cider	15%	alacsony	13-22 °C	mérsékelt	+	nagyon jó	Virágos, elegáns jegyek, magas észter- és glicerintermelés jellemzi.			X	X		X						
Lalvin K1	Aromatikus és virágos fehér és vörösborkhoz, késői szürethez, pezsgőkhöz	Cider	18%	közepes	10-35 °C	magas	+	alacsony	Magas észterképzés. Virágos, rózsás, körtés jegyek jegyek jellemzik.			X	X		X		X				
Lalvin QA23 YSEO	Aromatikus fehérborokhoz	Chardonnay, Sauvignon blanc, Irsai Olivér, Muskotály, Cserszegi Fűszeres	16%	alacsony	14-28 °C	magas	+	nagyon jó	Ropogós, gyümölcsös aromák, β-glükózidáz aktivitás, tiolos jegyek jellemzik.		X	X	X	X	X						
Lalvin ICV D47 YSEO	Komplex fehér borok erjesztéséhez, citrusos és fehér virágosos jegyekkel	Sauvignon blanc, Muscat Ottonel, Cserszegi fűszeres, Olaszrizling	14%	alacsony	15-20 °C	magas	+	nagyon jó	Komplex gyümölcсарomák jellemzik, hosszú lecsengéssel.		X	X		X	X	X					
Lalvin MSB YSEO Marlborough Sauv. blanc	Sauvignon blanc fajtakarakter kiemelésére	Sauvignon Blanc	14.5%	közepes	> 14 °C	állandó és mérsékelt	+		Erőteljes trópusi jegyek, grapefruit, fűszeresség, citrusosság jellemzi. Lassan kialakuló, de hosszú életű aromakomponenseket képez.		X	X	X	X		X					
Lalvin EC-1118	Robusztus, megbízható és neutrális	fehér-, rozé- és vörösborkhoz	18%	alacsony	10-30 °C	magas	+	átlagos	Bayanus törzs, neutrális, fajtajelleges, gyümölcsös karakter jellemzi.		X	X				X	X				

Melyik élesztőt válasszuk?

	Borstílus	Szőlőfajta	Alkohol tolerancia %	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Erjedési intenzitás	Killer faktor	MLF	Karakter		Fajtajellel kiemelése	Gyümölcsös (észterek)	Trópusi (Thiols)	Citrus (észter és thiol)	Virágos	Testesség (Mouthfeel)	Ásványosság, frissesség	Piros bogyós gyümölcs	Kék (fekete) bogyós gyümölcs	Gyümölcsös-lekváros jegyek	Fűszeres
Lalvin DV10	Pezsgők, rozéborok, gyümölcsborok és ciderek.	Fehér-, rozé- és vörösborkhoz	17%	alacsony	10-35 °C	magas	+	jó	Tiszta erjedés, fajtajellel megőrzésére, extrém körülmények között is megbízható.		X					X	X				
Lalvin M	Hordós fehérborokhoz, vörösborkhoz jó tannintartalommal	Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir	14%	alacsony	15-30 °C	mérsékelt	érzékeny		Érzékszervileg neutrális, fajta jelleg kiemeléséhez. Kiváló tannin extrakció.		X					X					
Lalvin CY-3079 YSEO	A fehérburgundi klasszikus élesztője	Chardonnay, Pinot blanc, Pinot gris, Hárslevelű, Furmint	15%	közepes	13-32 °C	mérsékelt	semleges	jó	Fajtajelleges, kerek borok, friss vaj, mandula, méz, fehér virágok és ananász jegyekkel.		X			X	X	X					
Lalvin R-HST	Olaszrizling és más rizlingtípusokhoz	Olaszrizling, Rajnai rizling, Rizlingszilvái, Furmint, Juhfark	15%	közepes	10-30 °C	gyors	+	jó	Kiemeli fajtajelleget, hangsúlyossá teszi a virágos és ásványos jegyeket.		X			X	X	X					
Lalvin W15	Gyümölcsös, sós, tartalmazas terroir borokhoz	Furmint, Hárslevelű, kései szüret, jégbor	16%	magas	10-27 °C	mérsékelt	+	nagyon jó	Vibráló gyümölcsök és jó struktúra. Magas glicerín- és borostyánkősav termelés.		X			X		X	X	X			X
Lalvin ICV OKAY YSEO	Fiatalos, friss és aromás rozé, fehér és vörös borokhoz	Fehér-, rozé- és vörösborkhoz	16%	alacsony	12-30 °C	mérsékelt	+	nagyon jó	Friss, gyümölcsös jegyek, nagyon alacsony SO2 termelés jellemzi.			X						X			
Lalvin ICV SunRose	Intenzív, pirosbogyós, gyümölcsös karakterű rozéborokhoz	Kékfrankos, Zweigelt, Pinot Noir, Portugieser, Blauburger, Merlot, Syrah	16%	közepes	14-20 °C	állandó és mérsékelt	+	jó	Ribizli, málna, eper karakter. Kerek, mégis friss borok.			X						X			
Lalvin ICV Opale YSEO	Aromatikus fehér és rozé borok erjesztésére	Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Szürkebarát, Pinot Noir, Syrah, Kékfrankos	17%	alacsony	15-30 °C	mérsékelt	+	jó	Telt, puha, kerek, intenzív aromájú kiegyensúlyozott borok hosszú lecsengéssel.		X	X		X		X		X			
Lalvin 71B YSEO	Friss gyümölcsaromájú fehér, rozé- és vörös borok erjesztéséhez	Zöldveltelini, Rizlingszilvái, Chasselas, Ezerjő, Leányka Viognier, Kékfrankos, Zweigelt, Blauburger, Pinot noir, Kadarka	14%	alacsony	15-30 °C	közepesen intenzív	negatív, érzékeny	nagyon jó	Gyümölcs észtereket termel, hosszan megőrzi friss, gyümölcsös karakterét. Ideális körülmények között 25-30% almasavat képes lebontani erjedés közben.			X						X			
Lalvin RA-17	Pinot noir fajtaaroma felszabadításához	Pinot Noir, Kékfrankos, Zweigelt	15%	magas	16 és 29 C°	alacsony	+	átlag alatti	Cseresznyés, gyümölcsös, friss jegyek jellemzik.		X	X						X			
Lalvin ICV GRE YSEO	Gyümölcsös fehér és vörös, primőr borok erjesztéséhez	Zweigelt, Kékfrankos, Portugieser, Syrah, Riesling, Viognier	15%	magas	15-28 °C	mérsékelt	+	nagyon jó	Frissesség, kiemelkedő gyümölcsösség jellemzi. Kiemeli a fajtajelleget.		X	X			X			X			

Melyik élesztőt válasszuk?

	Borstílus	Szőlőfajta	Alkohol tolerancia %	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Erjedési intenzitás	Killer faktor	MLF	Karakter		Fajtajelleg kiemelése	Gyümölcsös (észterek)	Trópusi (Thiols)	Citrus (észter és thiol)	Virágos	Testesség (Mouthfeel)	Ásványosság, frissesség	Piros bogyós gyümölcs	Kék (fekete) bogyós gyümölcs	Gyümölcsös-lekváros jegyek	Fűszeres
Lalvin PERSY YSEO	Fajtajelleges, könnyű vörösborkhoz	Merlot, Syrah, Pinot noir, Zweigelt, Portugieser, Blauburger	16%	alacsony	15-28 °C	közepes-gyors	+	nagyon jó	Gyümölcsös karakter, megőrzi a frissességét és aromákat.		X					X		X	X	X	X
Enoferm Syrah YSEO	Megbízható élesztő a klasszikus Syrah aromákhoz	Syrah, Merlot	16%	közepes	15-32 °C	mérsékelt	+	átlagos	Ibolya, málna, eper, fekete bors aromák jellemzik.		X				X			X			X
Lalvin Rhone 2056 YSEO	Friss, gyümölcs karakterű vörös, rozé és fehérborok erjesztéséhez.	Kékfrankos, Syrah	16%	közepes	15-28 °C	mérsékelt	+	pozitív	Pirosbogyós gyümölcsök, ibolya, β-damascenon (virágok, rózsza), kiváló szín extrakció		X	X						X			
Lalvin ICV D 254 YSEO	Mediterrán stílusú vörös és fehér borokhoz	Chardonnay, Hárslevelű, Furmint, Ezerjő, Juhfark, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Syrah	16%	közepes	15-30 °C	mérsékelt	semleges	nagyon jó	Szilva, szeder és édesgyökér aromák. Jó struktúra, vastag és hosszú lecsengés. Glicerintermelő, magas antocianin és tannin extrakció jellemzi.		X					X			X	X	X
Lalvin ICV-D80	Premium, testes vörösborkhoz	Merlot	16%	közepes	15-28 Cº	mérsékelt	+	jó	Hozzájárul a magas tannin tartalomhoz, érett gyümölcs, füstös, édesgyökér karakter jellemzi.		X					X			X	X	X
Lalvin Tango Malbec YSEO	Mediterrán karakterű, érett vörösborkhoz	Malbec	15%	közepes	15-28 °C	mérsékelt	semleges	jó	A fajtajellegű aromák kihangsúlyozása, érett gyümölcsjegyek fokozása jellemzi		X				X			X	X		X
Lalvin BM 4x4	Mediterrán karakterű vörös és fehérborokhoz	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Chardonnay	16%	magas	16-28 °C	mérsékelt	+	átlag alatti	Bogyós- és erdei gyümölcsös karakter jellemzi. Már közvetlenül erjedés után érettséget mutat, tanninok jól integrálódnak.		X				X	X		X	X	X	X
Lalvin Rhone 2226 YSEO	Premium vörösborkhoz intenzív színnel és aromákkal	Kékfrankos, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	18%	magas	15-30 °C	magas	+	átlag alatti	Sok színt és jó struktúrát eredményez. β-glükozidáz aktivitás. Kiemeli fajtajelleget		X					X			X	X	X
Lalvin RC212	Intenzív színű vörösborkhoz	Pinot Noir, Kékfrankos	16%	közepes	18-30 °C	mérsékelt	semleges	jó	Kifinomult szerkezet, érett cseresznye, élénk gyümölcsös és fűszeres karakter jellemzi.		X					X		X			X
Lalvin L2323 YSEO	Testes, nagy vörösborkok erjesztéséhez	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	15%	közepes	15-28 °C	mérsékelt	+	támogatja	Édesgyökér, feketebizli, érettség és kerek íz jellemzi.		X					X			X	X	
Lalvin CLOS YSEO	Ultra premium vörösborkhoz, Terroir karakter kiemeléséhez	Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	17%	alacsony	13-35 °C	gyors, egyenletes	+	nagyon jó	Fajta aromák erősítése, komplexitás, struktúra és teltség fokozása jellemzi.		X					X	X	X	X	X	
Lalvin ICV Black-Pearl	Premium vörösborkhoz	Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	15%	közepes-magas	18-28 °C	kiegyensúlyozott	semleges	közepes/jó	Intenzív, hosszú lecsengés, feketebizli, feketeszeder jegyek jellemzik.		X					X			X	X	X

Alapbor fajták

Alapbor stílusok

	Chardonnay	Pinot Blanc	Pinot Gris	Furmint	Pinot Noir	Sauvignon Blanc	Syrah		Rosé	Tradicionális	Testesség fokozása	Struktúra fokozása	Gyümölcsös	Neutrális fehér	Aromatikus fehér	Vörös
71B			x	x					x				x			
DV10	x	x	x							x				x		
EC1118				x						x						
Okay									x				x		x	
Opale	x					x			x				x			
QA23	x	x				x									x	
Sensy		x				x			x		x	x			x	
Syrah							x				x	x	x			x
W15			x	x	x	x	x		x		x	x	x			

Élesztők

OENOTECH FERMENT PURE

Az Oenotech Ferment Pure élesztő szelekció a megbízható erjesztési kinetikája, valamint az aroma-komponensekre gyakorolt pozitív hatása miatt lett kiválasztva. Jól alkalmazkodik a különböző erjedési körülményekhez, alacsony hőmérsékleten is kiválóan teljesít.

Az egyedi metabolizmusa miatt az Oenotech Ferment Pure különleges aromákat képez, mindemellett megőrizve a fajtajelleget.

Törzs borászati tulajdonságai

- Saccharomyces cerevisiae, var. bayanus.
- Rövid LAG fázis.
- Alkohol tolerancia: 14,8%.
- Erjesztési hőmérséklet: 12 °C - 32 °C.
- Átlagos asszimilálható nitrogénigény.
- Fajtajelleg megőrzése.
- Nagyon alacsony illósav termelés, alacsony H2S-termelés.

OENOTECH FERMENT PLUS 10KG

Az Oenotech Ferment Pure élesztő szelekció a megbízható erjesztési kinetikája, valamint az érett, kiegyensúlyozott aromakomponensekre gyakorolt pozitív hatása miatt lett kiválasztva.

Az Oenotech Ferment Plus aktív élesztő érett, stabil gyümölcsökkel és érlelt, elegáns aromákkal rendelkező borokat készít. Nagyon alacsony mennyiségű acetaldehidet termel és hozzájárul az alacsony SO2-tartalmú borok készítéséhez.

Törzs borászati tulajdonságai

- Saccharomyces cerevisiae, var. bayanus.
- Rövid LAG fázis.
- Alkohol tolerancia: 14,4% vol.; (jó tápanyag menedzsmenttel magasabb tolerancia is elérhető).
- Erjesztési hőmérséklet: 14 °C- 34 °C.
- Átlagos asszimilálható nitrogén igény.
- MLF támogatás.
- Alacsony SO2-termelés.

K1™

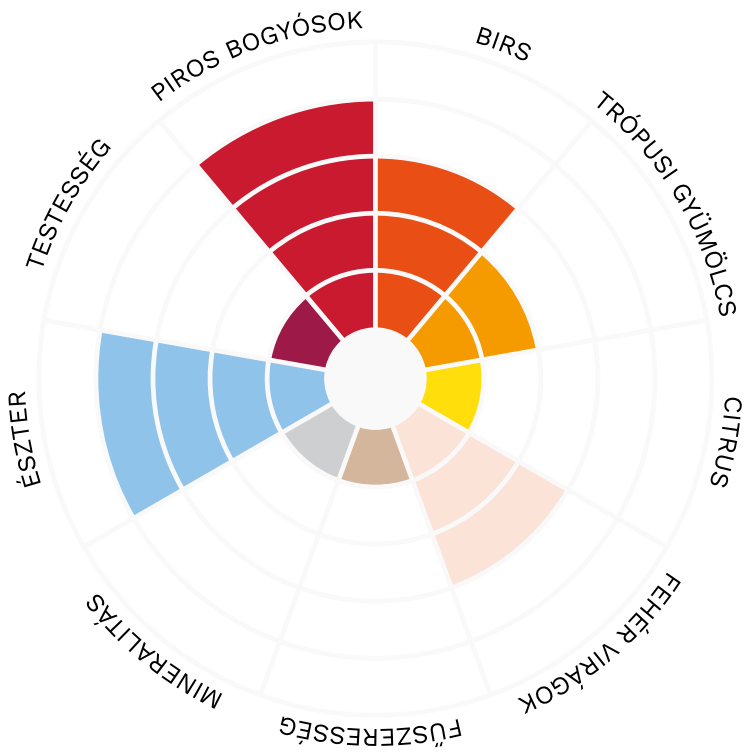
A Lalvin K1™ (V1116) élesztőt a franciaországi mediterrán régióban található INRA Montpellier szelektálta. A magas észtertermelők közül a Lalvin K1™ (V1116) a legellenállóbb törzs nehéz erjedési körülmények között, például alacsony NTU, alacsony hőmérséklet és alacsony telítetlen zsírsavtartalom. A Lalvin K1™ (V1116) a jégborok erjesztésére is bevált törzs.

Érzékszervi tulajdonságok

Alacsony hőmérsékleten (16°C alatt) és megfelelő tápanyagadagolással a Lalvin K1™ (V1116) az egyik olyan élesztő, amely a legtöbb virágos észtert (izoamil-acetát, hexil-acetát, fenil-etil-acetát) termeli. Ezek az észterek friss virágaromát kölcsönöznek a semleges fajtáknak vagy a magas hozamú szőlőnek.

Törzs borászati tulajdonságai

- Nagyon rövid LAG fázis és erőteljes erjedés.
- Közepes relatív nitrogénigény (ellenőrzött laboratóriumi körülmények között).
- Nagyon alacsony H2S termelés.
- Alkoholtolerancia 18% v/v-ig (az erjesztési körülményektől függően).
- Magas SO2 termelés.
- Erjedési hőmérséklet: 10-35°C (50-95°F).
- Killer faktor: igen.
- Alacsony habtermelő.



R2

Az élesztőtörzset a Sauternes-i borvidéken szelektálta Brian Crose, majd az Ausztrál Borászati Kutató Intézetben, Adelaide-ben tenyésztette tovább.

Nagyon alacsony hőfokon is jó az erjesztőképessége.

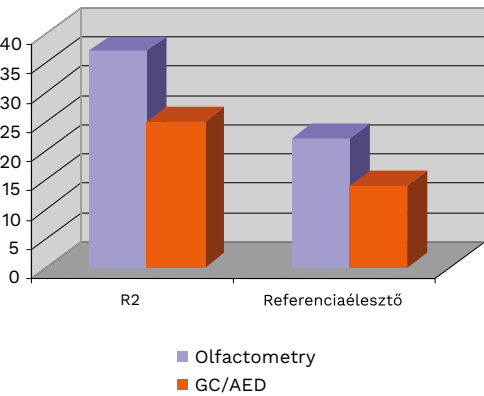
Érzékszervi tulajdonságok

Az R2 élesztő segít intenzív, gyümölcsös stílusú fehér borok erjesztésében, a gyümölcs- és virágaromák prekursoraiból történő felszabadítása révén. Ajánlott aromatikusan fehér fajták, mint a Sauvignon blanc, Rajnai rizling, Fűszeres tramini erjesztéséhez.

Törzs borászati tulajdonságai

- Killer aktivitással rendelkezik (feno-típus: K2).
- Erjedés beindulása és a növekedési szakasz: bármilyen tápanyagtartalmú mustoknál és szőlőknél is nagyon gyorsan túlnövi az egyéb élesztőket.
- Erjedési hőmérséklet: kitűnően bírja az alacsony hőmérsékletet, már 5 °C-on is erjeszt.
- Az erjedés sebessége: mérsékelt.
- Tápanyagigénye: körültekintő tápanyag ellátást igényel. Védni kell az ozmotikus sokktól, ellenkező esetben nagyobb mennyiségű illósavat termel. Ezért megfelelő tápanyagellátás és védelem szükséges a rehidratálás és az erjedés alatt.
- Habképzés: csekély.
- Alkoholképződés: 14,5 tf%-ig kierjeszt, még erősen tisztított mustoknál is nagyon jó konverziós fokkal.
- Tankpezsgő készítéshez is alkalmas.
- Acetaldehid képzés: igen csekély.
- Kén-hidrogénképzés: alacsony.

Példa: Hatása a Sauvignon aromákra



A Lalvin R2 és egy referenciaélesztő összehasonlítása a 4-metil-merkaptopentanon előállítása tekintetében (Ormières, 1995).
Minta: Sauvignon, Limoux-ból.
Olfaktometriai és fizikai mérések alapján

A 4MMP a sauvignon aroma egyik specifikus molekulája. Aromája a feketeribizli bimbójához hasonlít.

SENSY (YSEO)

Az élesztők új generációja, amely biztosítja a fehér fajtákra jellemző aromatika érzékszervi kifejeződését.

Ideális fehér fajtákhoz, elősegíti a fajtajelleg kialakítását, fokozza az intenzív aromaészterek termelődését, frissességet és egyensúlyt ad a szájbán. Rendkívül alacsony H₂S, SO₂ és acetaldehid termeléssel!

A Lalvin Sensy™ szelekcióját az ICV csoport, a Lallemant, a SupAgro és az INRA Montpellier együttműködési tanulmánya tette lehetővé.

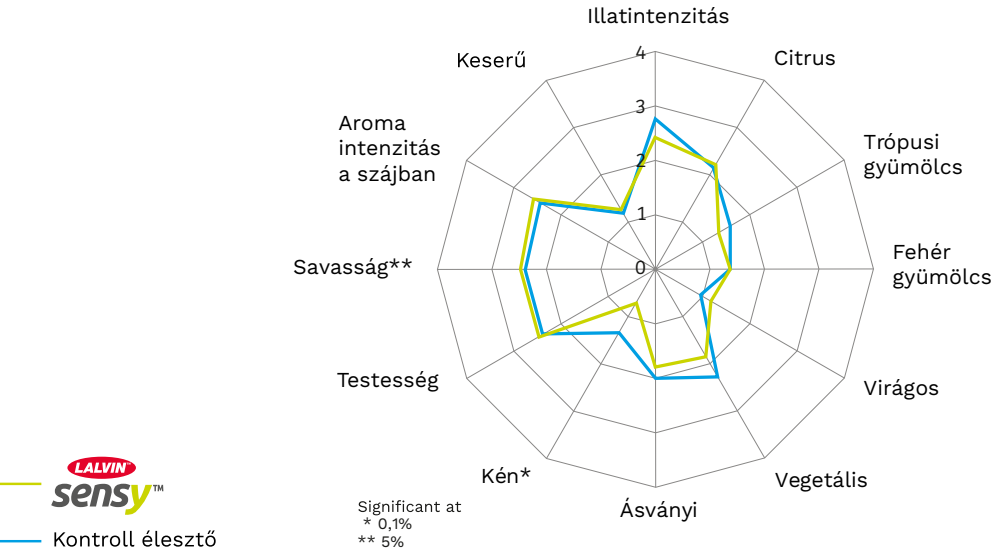
Érzékszervi tulajdonságok

A Lalvin Sensy™ -et nagyon alacsony H₂S, SO₂ és acetaldehid képzés jellemzi, az alkoholos erjedés teljes biztonsága mellett, különösen a fajtajelleges aromák megőrzése jellemző.

Ajánlott: Pinot Gris, Semillon, Chardonnay és Colombard erjesztéséhez.

Törzs borászati tulajdonságai

- Erjedési sebesség: mérsékelt.
- LAG fázis: nagyon rövid.
- MLF kompatibilitás: ajánlott.
- Nitrogénigény: alacsony.
- Alkoholtolerancia: 15%.
- SO₂ termelés: nagyon alacsony.
- Optimális erjedési hőmérséklet: 12-18 °C.
- H₂S termelés: nagyon alacsony.
- Alkalmazhatóság együtt-beoltáshoz: ajánlott.
- Acetaldehid-termelés: nagyon alacsony.



NBC

A LALVIN NBC™-t Burgundiában a COEB-el (Centre Oenologique de Bourgogne) együttműködve Chardonnay szőlőn izolálták. Jó alkoholos erjesztőképessége és érzékszervi profilja miatt választották ki, a modern chardonnay borkészítési stílusnak megfelelően.

A LALVIN NBC™ fokozza a fajtajelleget, miközben felfedi a mineralitást és az eleganciát a kiváló minőségű fehérborokban.

Érzékszervi tulajdonságok

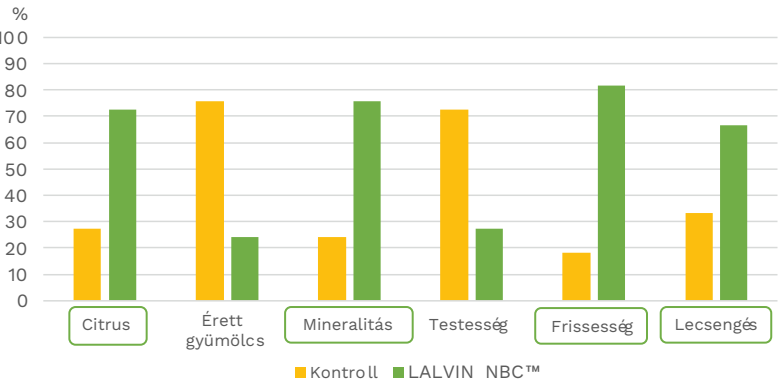
A LALVIN NBC™-vel erjesztett borok közös trendeket mutatnak elegáns textúrájukban, aromás kifinomultságukban, illetve hosszú és bizsergő lecsengésükben. Gyakran kiegyensúlyozottnak és üdének írják le őket, vonzó ásványossággal, fehér virágokkal, citrusos és kovakőre emlékeztető illatokkal.

A LALVIN NBC™ különösen érdekes hordós erjesztéskor, mivel kiemeli a tölgyfa frissességét és kiváló integrációját.

Törzs borászati tulajdonságai

- Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae.
- Kompetitív faktor semleges.
- Alkoholtolerancia 15%-ig (v/v).
- Rövid LAG fázis.
- Állandó és megbízható erjesztés.
- Optimális erjesztési hőmérséklet: 14-20 °C.
- Közepes és magas relatív nitrogénigény.
- Alacsony relatív SO2-termelési potenciál.
- Alacsony acetaldehid termelés.
- Kiváló kompatibilitás az almasavbontó baktériumokkal.

Érzékszervi elemzés, 33 kóstoló által vizsgálva Chardonnay, Németország (DLR Neustadt)



Mustelemzés: Cukor = 231 g/l – pH = 3,52 –
Összes sav = 7,3 g/l – Almasav = 5,4 g/l.

Az alkoholos erjedés hőmérséklete = 18 °C.
20 g/hl komplex tápanyag az erjedés 1/3-ánál.

RHONE 4600 (YSEO)

Az élesztőt Franciaországban, Vignieről a Cotes-du-Rhone szőlősterületein izolálták és szelektálták 3 év tanulmányozás után, elegáns, gyümölcsös fehér és rozé borok erjesztésére.

Érzékszervi tulajdonságok

Magas cukor és alacsony nitrogén tartalmú mustok hideg erjesztésekor (13,5 °C-on), a Rhone 4600 élesztő sok zsírsav-észtert termel, ennek következtében növeli az őszibarack és trópusi gyümölcs aromák mennyiségét a borban.

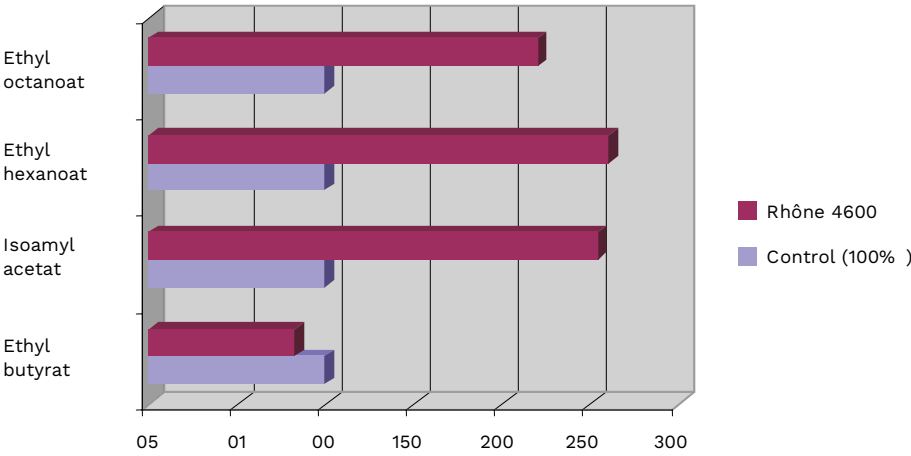
A vele erjesztett borokat kerekesség, teltség jellemzi keserű utóíz nélkül, ezért is jó választás a Rhone völgyi fehér fajták, így a Chardonnay erjesztésére is.

Bár a Rhone 4600 nem növeli a Sauvignon blanc, ill. a Semillon fajtajellegét, de ez az élesztő zsírosságot, teltséget és kiegyensúlyozottságot ad a könnyű és aromatikusan érzékeny jegyekkel, így jó házastási komponens képződik.

Törzs borászati tulajdonságai

- Killeraktív.
- Mérsékelt erjedési sebesség jellemzi.
- Hidegerjesztésre is alkalmas 13,5 °C-on.
- Észtertermelő.
- Illósav képzése csekély, kéndioxid termelése átlagos (20 mg/l).
- Csak kis mértékben képződnek kéndioxidot megkötő anyagok.
- Alkohol tolerancia: 15 tf% -ig.
- Kis mennyiségű H2S képzés.
- Alacsony tápanyagigényű.

Borászati kísérlet Marsanne-ban (2003)



QA23 (YSEO)

Az élesztőtörzset a portugáliai Vinhos Verdes borvidéken izolálták és szelektálták a Douro-i UTAH Egyetem munkatársai. Sikeresen használták Chardonnay, Sauvignon blanc, Chenin blanc, Semillon fajtákhoz, melyekből friss, gyümölcsös, tiszta ízű borokat erjesztettek.

β-glükoszidáz aktivitása révén növeli a terpénaromák mennyiségét, ezért különösen alkalmas a Rizling-szilváni és a Muskotály fajtakörbe tartozó mustok erjesztésére is.

Kiváló thiol konverter, mely tulajdonsága révén nagyon jó kiegészítő élesztő Sauvignon blanc erjesztésére is. Maracuja illatjegyek jellemzik.

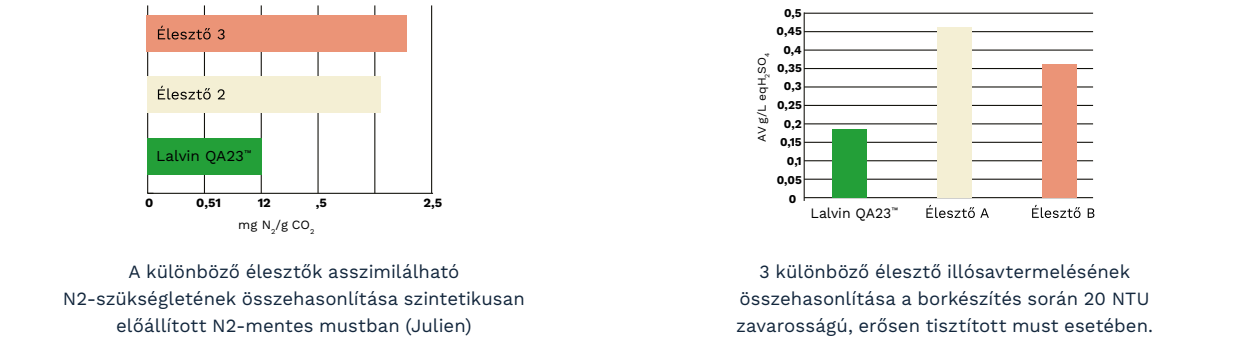
Érzékszervi tulajdonságok

Általában a törzzsel erjesztett borok a Vinhos Verdes bortípusoknak megfelelően reduktív, gyümölcs jellegűek, friss zamatúak. Különösen alkalmas tápanyagban szegény (pl. száraz) évjáratokban és erősen tisztított mustok bármely évjáratban történő erjesztésére.

Törzs borászati tulajdonságai

- Killer aktivitással rendelkezik.
- Erjedés beindulása és növekedési szakasz: gyors.
- Alacsony tápanyag és oxigénigényű, ezáltal túltisztított mustokat is gond nélkül kierjeszt.
- Erjedési hőmérséklet: jól adaptálódik alacsony hőmérsékleteknél (10 °C felett), de tűri a magas hőmérsékletet is (32 °C).
- Az erjedés sebessége: gyors és egyenletes.
- Habképzés: csekély.
- Ülepedési tulajdonságok: jó, finom szerkezetű, de igen tömör seprőt ad.
- Alkoholképződés: 16%-ig erjeszt még erősen tisztított mustoknál is nagyon jó konverziós fokkal.
- Tankpezsgő készítéshez is alkalmas.
- Illósav képzés: nagyon csekély, még erősen tisztított mustoknál is. Az átlagos értékek 0,3 g/l alatt vannak.
- Kén-hidrogén képzés: az erjedés alatt nincs, és a finom seprőn tartás során sem tapasztalható.
- Kén-dioxid képzése csekély, almasavbontó baktériumok tevékenységét támogatja.

Biztonságos erjesztés és aromák



ICV D47 (YSEO)

Az élesztőtörzset Franciaországban, Montpellier-ben az ICV mikrobiológiai osztályán izolálta 1983-ban D. Delteil professzor.

Nagyszerűen kihangsúlyozza az illatos fajták, így a Sauvignon blanc, Muscat Ottonel, Cserszegi fűszeres elsődleges aromáit, de jól használható későn szüretelt, seprőn tartásos érlelésre szánt testes borokhoz, pl. Hárslevelűhöz, Chardonnayhoz is.

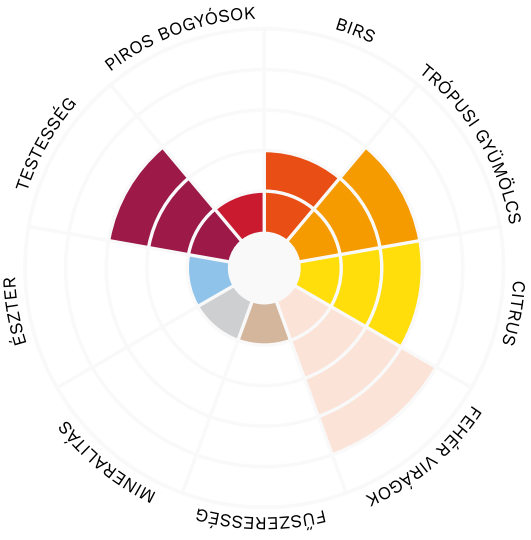
Érzékszervi tulajdonságok

Általában a törzzsel erjesztett borok (Muskotály fajtakör, Sauvignon blanc, stb) kiemelkedően hordozzák a fajtára jellemző elsődleges gyümölcсарomákat, melyet a sok poliszacharidnak köszönhetően hosszú, kerek ízharmónia egészít ki.

Finom seprőn tartásra, különösen a barrique hordós érleléshez elsőrangúan megfelel. Seprőn tartásnál, hosszabb érlelésnél (Chardonnay, Hárslevelű) fűszeres aromákat képez trópusi és citrusos jegyekkel. Az almasavbontást támogatja.

Törzs borászati tulajdonságai

- Killer aktivitással rendelkezik (feno-típus: K2).
- Gyors erjedésindulás, egyenletes erjedés.
- Erjedési hőmérséklet optimum: 15-20 °C között.
- Tápanyagigénye: csekély, a törzs jól adaptálódik az asszimilálható nitrogénben szegény mustokhoz. Jól használható olyan mustoknál is, amelyek túlrett szőlőkből származnak, meleg éghajlatú vidékekről, vagy száraz, meleg évjáratból.
- Habképzés: csekély.
- Ülepedési tulajdonságok: jó, finom szerkezetű, de igen tömör seprőt ad.
- Alkoholképzés: 14 tf%-ig kierjeszt.
- Illósav képzés: nagyon csekély, átlagos értékek 0,3 g/l alatt vannak.
- Kénhidrogén képzés: az erjedés alatt nincs, de a finom seprőn tartás során sem tapasztalható.
- Kéndioxid képzés: igen csekély. Ez megkönnyíti a későbbi biológiai almasav bontást.
- Acetaldehid képzés: csekély.



MSB (Marlborough Sauvignon blanc)

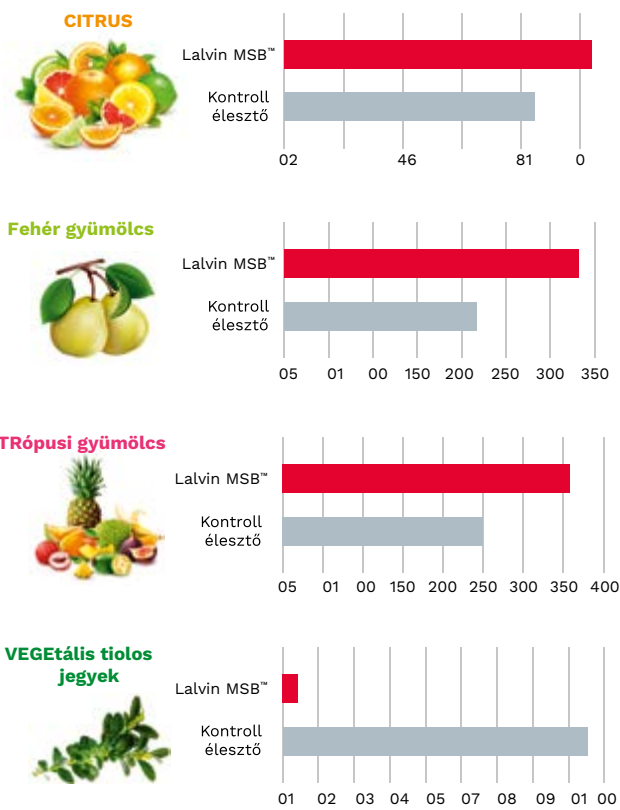
A Lalvin MSB-t az Új-Zélandi Marlborough völgyben izolálták és különösen a Sauvignon blanc fajtakarakter kihangsúlyozására szelektálták.

Érzékszervi tulajdonságok

A borászatokban végzett tesztek alapján az MSB-vel erjesztett Sauvignon blanc-okat erőteljes trópusi jegyek, grapefruit, fűszeresség, citrusosság és gyümölcsösség jellemezte. A fajtára jellemző aromákat kiváló gyümölcs thiolok kísérik.

Törzs borászati tulajdonságai

- Saccharomyces cerevisiae.
- Alkohol tolerancia 14,5%.
- Optimális erjedési hőmérséklet: >14 °C.
- Közepes relatív nitrogénigény.
- Alacsony SO2 termelés.
- Állandó és egyenletes erjedés.
- Alacsony H2S termelés.
- Killer aktív.



Új-Zéland | Sauvignon Blanc

A Sauvignon Blanc gondos odafigyelést igényel az aromaképzés tekintetében, a savegyensúly és az aromakomponensek hosszabb élettartamának megőrzése mellett. A speciális minőségorientált segédanyagok felhasználása hozzájárul a prémium Sauvignon Blanc-ok elkészítéséhez.

A Sauvignon Blanc szőlő fajtajellegének kifejezése

A legfontosabb tiolok: a 4-merkaptó-4-metilpentán-2 (4MMP- buxus), a 3-merkaptohexan-1 (3MH grapefruit) és a 3-merkaptohexil-acetát (3MHA passionfruit) a legkeresettebbek. A 4MMP és 3MH vegyületek nem illékony cisztein konjugátumokként vannak jelen a mustban. A 3MHA enzimatikusan átalakul 3MH-ból. Az élesztő felelős ezeknek a konjugátumoknak az illékony formává történő felszabadításáért, átalakításáért és változó képességgel rendelkeznek ezen szulfid alapú aromák felszabadítására. Nemcsak az a fontos, hogy ezek a prekursorok bejussanak az élesztősejtekbe biotranszformáció céljából, hanem az élesztőnek is rendelkeznie kell metabolikus kapacitással, hogy átalakítsa és felszabadítsa ezeket a tiolokat.

- A Fortiferm® elősegíti a tiol prekursorok bejutását az élesztősejtbe.
- A Lallemand számos élesztőt kínál, amelyek megbízható erjesztők alacsonyabb hőmérsékleten is, a bor aromájának és/vagy ízének, szerkezetének finomhangolására.
- Az egyedülálló O’Tropic® összetétel az élesztőt szerves nitrogénforrással látja el, amely könnyen asszimilálható és bizonyítottan elősegíti a „tiolos” aromák kifejeződését
- Az O’Tropic® elősegíti az aromaprekurzorok aromás molekulákká való átalakulását az alkoholos erjedés első néhány napja során, jobban, mint a szervesetlen ásványi nitrogén.
- Az aminosavak és kisméretű peptidek fokozatos felszabadításával az O’Tropic® csökkenti az élesztők negatív kénvegyületeinek termelését az alkoholos erjedés során.

Sauvignon Blanc borok magas savtartalmának kiegyensúlyozása

Az új-zélandi borkészítés közös kihívása a Sauvignon Blanc magas savtartalmának kezelése. Ez a savasság „éles savat, fanyarságot és vékonyabb testet” eredményez. Egyes élesztők malo-etanolos erjesztésen mennek keresztül, ami segít az almasav csökkentésében az erjedés során, ezáltal jelentős mértékben csökkenti az összes savat.

A Lalvin 71B™ élesztő stabil gyümölcsésztereket termel, miáltal a vele erjesztett bor hosszan megőrzi friss gyümölcsös karaktertét. Különös előnye, hogy a kiindulási almasavtartalomtól függően 25-35% almasavat képes lebontani erjesztés közben.

A Lallemand specifikus szerves tápanyaga a Fermaid O segíthet kiegyensúlyozni a bor struktúráját.

A fajtajelleg frissességének megőrzése palackban

Miután az erjedés során kialakulnak az aromák, a kihívás az, hogy azokat hosszabb időn át megőrizzük a palackban. A glutation egy tripeptid, egy antioxidáns, amely képes megkötni az orto-kinonokat, ami a barnulás és az aromavesztés fő okozója. Valójában a glutation versenyez a tiolokkal (4MMP, 3MH és 3MHA) az orto-kinonokért, így megvédi őket az oxidációtól.

- A Punchy™ egy inaktivált szárított élesztő, amely fehér és rozé borok készítésére alkalmas. Fő előnye, hogy optimalizálja a borok érzékszervi profilját azáltal, hogy elősegíti az egzotikus és citrusfélék profiljainak teljes aromás kifejeződését.
- Punchy™-t fehér és rozé borok „egzotikus gyümölcsös” karakterének kialakításához fejlesztették ki, szem előtt tartva a minőségi aromatikát és intenzitást.
- A Punchy™ védi és stabilizálja az aromás vegyületeket, amik az erjedés során keletkeznek vagy felszabadulnak.
- A Punchy™ könnyen hozzáférhető, természetesen magas glutation tartalmával elősegíti a frissességet, miközben korlátozza az érzékeny aromás vegyületek oxidálódásának kockázatát.
- Ugyanakkor a Punchy™ élesztő poliszacharidjai és más oldható frakciói stabilizálják ezeket az aromákat, javítják a szájbán a testesség és a frissesség érzését.

Élesztő rehidráció – Fortiferm® – 30 g/hl

A Fortiferm® egy élesztőrehidratáló termék, amely nagyon magas szterolszintet tartalmaz az élesztő megfelelő vitalitásáért, javítja az élesztő teljesítményét, erjesztési kinetikáját és érzékszervi eredményeit.

Élesztőtápanyag – O’Tropic® – 40 g/hl

Az O’Tropic® által felszabaduló szerves nitrogént lassabban és egyenletesebben asszimilálják az élesztők, mint az ásványi eredetű nitrogént (DAP, DAS, stb.), így biztosítva a kiegyensúlyozott nitrogénellátást a teljes sejtnövekedési fázisban, miközben csökkentik a hirtelen bekövetkező hőmérsékletemelkedés kockázatát. Az O’Tropic® elsősorban kis peptideket és stressztűrőképesség faktorokat szabadít fel.



	Törzs	Relatív nitrogénigény*	Minimális erjesztési hőmérséklet	SO2 termelés	Borászati tulajdonságai
Lalvin QA23	Saccharomyces cerevisiae	alacsony	14°C	alacsony	Ropogós, gyümölcsös aromák, β-glükózidáz aktivitás, tiolos jegyek jellemzik.
Lalvin MSB	Saccharomyces cerevisiae	közepes	14°C	alacsony	Erőteljes trópusi jegyek, grapefruit, fűszeresség, citrusosság jellemzi. Lassan kialakuló, de hosszú életű aromakomponenseket képez.
LALVIN R2	Saccharomyces cerevisiae	magas	10°C	alacsony	Intenzív gyümölcsös karakter, citrus és virág aromák.
LALVIN 71B	Saccharomyces cerevisiae	alacsony	15°C	alacsony	Gyümölcs észtereket termel, hosszan megőrzi friss, gyümölcsös karakterét. Ideális körülmények között 25-30% almasavat képes lebontani erjedés közben.
LALVIN EC1118	Saccharomyces cerevisiae ex bayanus	alacsony	10°C	magas	Bayanus törzs, neutrális, fajtajelleges, gyümölcsös karakter jellemzi.
Lalvin D47	Saccharomyces cerevisiae	alacsony	15°C	moderált	Komplex gyümölcsaromák jellemzik, hosszú lecsengéssel.
Lalvin Opale	Saccharomyces cerevisiae	közepes	15°C	alacsony	Telt, puha, kerek, intenzív aromájú kiegyensúlyozott borok hosszú lecsengéssel.

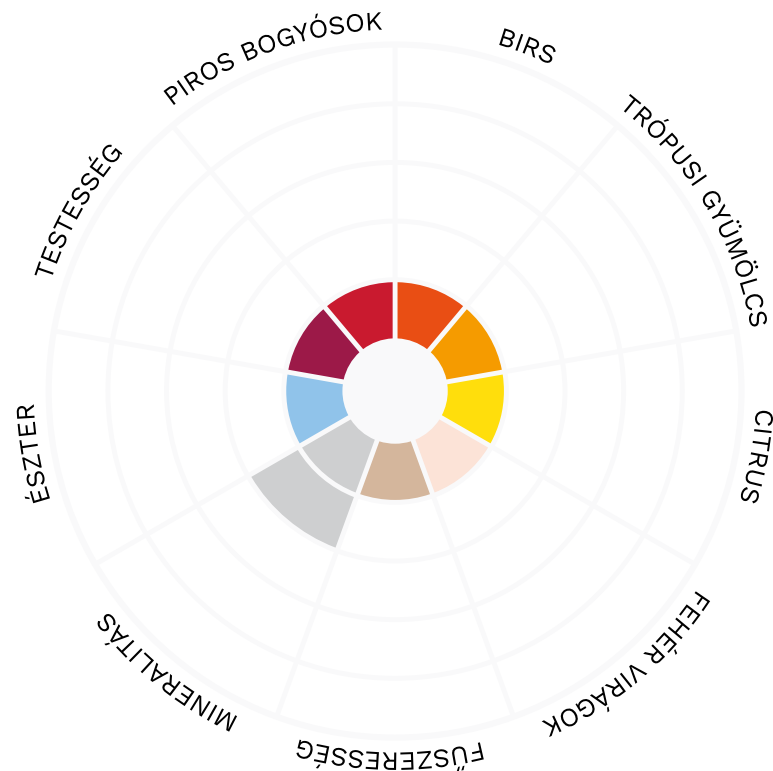
EC-1118

Az EC-1118 élesztőt Champagne-ben izolálták, és az Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC) minősítette. Alacsony hőmérsékleten is jól erjeszt, flokkulál és kompakt üledéket képez.

Az EC-1118 kiválóan használható hordós erjesztésre is. Alacsony tápanyagtartalom mellett nagy mennyiségű kén-dioxidot termel, ennek eredményeképp meggátolja a tejsavas erjedést. A Saccharomyces cereavisiae (var. Bayanus) törzsbe tartozik. A világon széles körben használják a fehér, rozé és vörös borok készítéséhez egyaránt.

Érzékszervi tulajdonságok

Érzékszervi tulajdonságait neutrálisnak tekinthetjük, mivel nagyon kevés élesztő által termelt aromát kölcsönöz a bornak. Robusztus, megbízható és neutrális. Pezsgő alapbor készítéshez és palackos erjesztéshez is kiválóan alkalmazható.



Törzs borászati tulajdonságai

- ◆ Fehér, rozé és vörösborok előállításához ajánlott. Erősen ajánlott másodlagos erjesztésre.
- ◆ *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*.
- ◆ Erjedési hőmérséklet optimum: 10–30 °C.
- ◆ Alkohol tolerancia: 18% erjedési körülményeknek megfelelően.
- ◆ Alacsony relatív nitrogénigény (ellenőrzött laboratóriumi körülmények között).
- ◆ Rövid LAG fázis és magas erjedési erély. Az erjedési intenzitás kontrollálásához hűtés javasolt.
- ◆ Nagyon alacsony H₂S-termelés alacsony asszimilálható nitrogéntartalom mellett is.
- ◆ Csekély mértékben termel SO₂-kötő vegyületeket
- ◆ Nagy mennyiségű SO₂-t termelhet alacsony tápanyag feltételek mellett, akár 50 mg/l. Semlegesnek tekinthető az MLF-re.
- ◆ Killer faktor: aktív.
- ◆ Habképzés: csekély.

DV10®

Tiszta és neutrális élesztő elsődleges vagy másodlagos erjesztéshez. Képes stresszes körülmények között is jól teljesíteni. Elegáns ígásló fehér-, rozé és vörösborok készítéséhez. Gyümölcsbor és cider készítéshez is ajánlott.

A Lalvin DV10®-et a franciaországi Epernay-ben szelektálták. A DV10 élesztőt az epernai CIVC Pôle Technique et Environnement mikrobiológiai laboratóriuma validálta és ajánlotta.

A Lalvin DV10® erős erjedési kinetikával rendelkezik széles hőmérséklet-tartományban és nitrogénszin-teken. Stresszes körülmények között, mint az alacsony pH (2,8–2,9), is hírhedten jól erjeszt. A legjobb választás magas összes SO₂ tartalom esetén.

Érzékszervi tulajdonságok

Ez az élesztő neutrális, robusztus és megbízható. Tiszta erjesztőnek számít, amely tiszteletben tartja a fajtakaraktert és elkerüli a többi ígásélesztő által tapasztalható keserű ízérzetet.

Hőmérséklet °C	pH	Szabad SO ₂	Másodlagos erjesztés (napok)	Maradék cukor (g/l)
10	2,9	10	75	0
10	3,1	10	67	0,4
13	2,9	10	37	0,2
13	3,1	10	34	0
16	2,9	10	28	0,2
16	3,1	10	20	0

A DV10® másodlagos erjesztési teljesítménye (pH: 3,3, alkoholtartalom: 11%, SO₂: 50 mg/l) (ref. SOEC, Epernay)

Törzs borászati tulajdonságai

- ◆ Pezsgőalapbor készítésére, általános borkészítésre és másodlagos erjesztésre ajánljuk.
- ◆ Fehér-, rozé- és vörösbor készítéséhez ajánlott.
- ◆ Másodlagos erjesztésre kifejezetten ajánlott.
- ◆ *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*.
- ◆ Erjesztési hőmérséklet tartomány: 10–35 °C, a másodlagos erjesztés 10–14 °C-on sikeres.
- ◆ Rövid LAG fázis és magas erjedési intenzitás.
- ◆ Alacsony relatív nitrogénigény (ellenőrzött laboratóriumi körülmények között).
- ◆ Alacsony H₂S termelés alacsony YAN körülmények között.
- ◆ Alkohol tolerancia 18% v/v *erjedési körülményektől függően.
- ◆ Magas relatív SO₂-termelési potenciál.
- ◆ Kompetitív faktor aktív.
- ◆ Alacsony habképző tulajdonság.

LALVIN M™

Elsősorban vörösborok, különösen a Grenache előállításához használják. Hatékony tannin extrakció jellemzi.

A Lalvin M™-et, amelyet UCD 522®-nek is neveznek, a Kaliforniai Egyetem (Davis) kutatói választották ki a párizsi Pasteur Intézet élesztőgyűjteményéből.

A Lalvin M™ az M1107® törzs azonosítása alatt is ismert.

Érzékszervi tulajdonságok

Érzékszervi szempontból meglehetősen semlegesnek tartják. Tannin extrakciója vörösborkészítésnél figyelemreméltó.

Törzs borászati tulajdonságai

- Fehér, rozé és vörösbor készítéséhez ajánlott.
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*.
- Erjesztési hőmérséklet tartomány 15-30 °C.
- Ajánlott erjesztési hőmérséklet: 20-30 °C. *erjedési körülményektől függően.
- Alkoholtolerancia 14% v/v *erjedési körülményektől függően.
- Alacsony relatív nitrogénigény (ellenőrzött laboratóriumi körülmények között).
- Rövid LAG fázis és mérsékelt erjedés.
- Alacsony H2S termelés alacsony YAN körülmények között.
- Mérsékelt relatív SO2-termelési potenciál.
- Killer faktor érzékeny.

CY 3079 (BOURGOBLANC) (YSEO)

Az élesztőtörzset a franciaországi Bourgogne-ban izolálták és szelektálták az ottani borászati kutatóintézet (BIVB) munkatársai a kiváló évjáratokban szüretelt Chardonnay szőlőkről.

Elsősorban ennek készítésére a legalkalmasabb, de minden burgundiai szőlőfajtából való fehérbor nagyszerűen erjeszthető vele.

Érzékszervi tulajdonságok

- A törzs egyenletes és átlagos erjesztési képességű, jól tűri a hideget (13 °C) is.
- Az erjedés végén lelassul, ezzel jó körülményeket biztosítva az autolízisnek, mely hozzásegít a bor kerektségéhez.
- Tápanyagigénye viszonylag nagy, előnyös már rehidratáció során adagolni, és az erjedés során is egyenletes tápanyag ellátás javasolt. Ez esetben 15% alkoholig erjeszt, és kevés illósavat és szulfidot termel.

- A törzs különösen alkalmas Chardonnay borok készítésére, barrique hordóban erjesztett, sur lie érlelésű borokhoz, de chablis-típusú (koracéltank) erjesztésekre is felhasználható. A törzs rendkívül fontos tulajdonsága, hogy megőrzi, sőt kihangsúlyozza a fajtajelleget és rendkívül hosszú, telt, kerek zamatú bort ad, a friss vaj, mandula, méz, fehér virágok és ananász aromáival kiegészülve.

Törzs borászati tulajdonságai

- Killer faktorról nem rendelkezik, de nem is érzékeny a K2 killer toxinra.
- Széles hőmérsékleti tartományokban alkalmazható, 13-32 °C-ig.
- Erjedést megelőző (LAG) szakasz rövid.
- Implantáció (a törzs dominánssá válása az egyéb élesztők fölött): normál körülmények között 80%.
- Alkoholtűrő képessége igen jó.
- Igen jó alkohol-kihozatal (15-16 g cukorból 1 tf% alkohol).
- Kevés illósavat és kén-hidrogént termel.
- Tápanyagigénye magas.

R-HST®

Az élesztőt Alsó-Ausztriában, az Eisenstadt (Kismarton)-i Bundesanstalt für Weinbau-munkatársa, Helmuth Gangl izolálta ill. szelektálta a Heiligenstein-i öreg szőlőkről származó Olaszrizling mustokból, ezért elsősorban ilyen típusok erjesztéséhez alkalmazható, de a Juhfark és a Furmint is jól erjeszthető vele.

Érzékszervi tulajdonságok

Az R-HST élesztő megőrzi a friss fajtajelleget és hangsúlyossá teszi a virágos és ásványos jegyeket, miközben hozzájárul a testesség és teltség kialakításához. Ezzel a bornak átfogó összetettséget és eleganciát ad.

Törzs borászati tulajdonságai

- Az erjedés beindulása rendkívül gyors.
- A főerjedés erőteljes és a végerjedési fázis rövid.
- Az optimális hőmérséklettartomány az erjedés során 10 és 20 °C között van, de jól erjeszt még 8 °C-on is.
- Normális körülmények között csekély mennyiségű SO2-t képez.
- 10 °C-on a generációs idő 20%-kal kevesebb mint más hidegtűrő élesztőké.
- Igen gyorsan és tartósan dominánssá válik a spontán élesztők mellett.
- Kevesebb magasabb rendű alkoholt és ecetsavas észtert képez, ami lehetővé teszi a fajtajelleget dominanciáját.

LALVIN W15™

A W15™-et 1991-ben izolálták egy kiváló minőségű Müller Thurgau mustból a svájci Wädenswilben található Szőlészeti Kutatóállomáson.

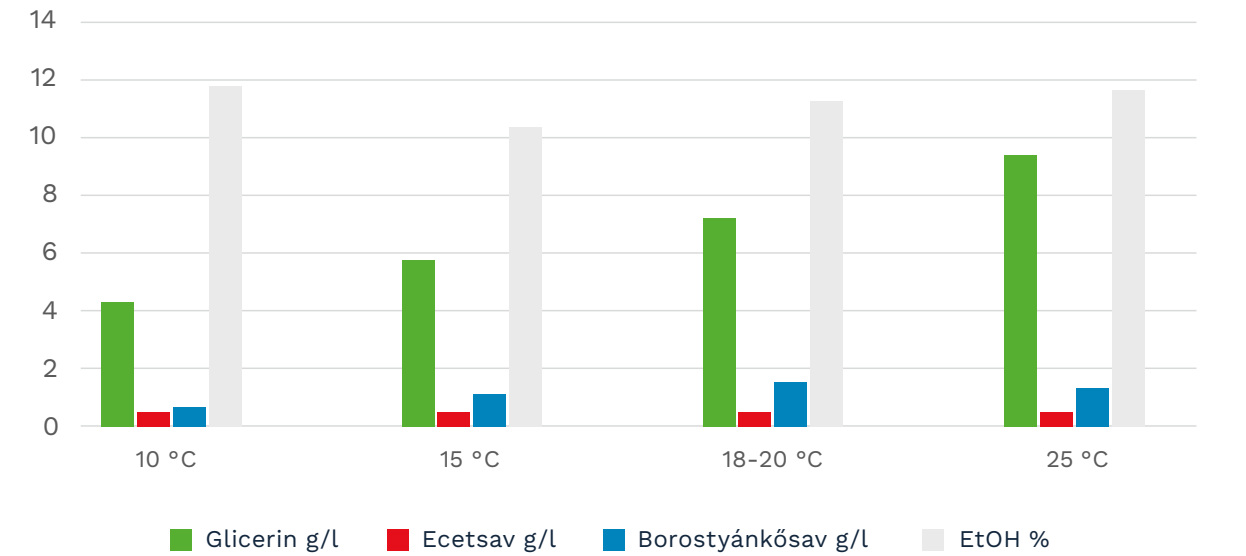
A W15™-et száraz fehérborok mérsékelt sebességű erjesztésére fejlesztették ki, ahol vibráló gyümölcsök és jó struktúra jellemző a magasabb glicerín és borostyánkősav termelése miatt.

A W15™ nagyon kevés hőt termel az erjedés során, ami csökkenti a szulfidvegyületek termelődését, illetve jó ozmotoleranciát figyeltek meg a késői szüreték és jégbor esetében.

Törzs borászati tulajdonságai

- Saccharomyces cerevisiae.
- Alkoholtolerancia 16%.
- Mérsékelt erjedési sebesség.
- Az erjedési hőmérséklet tartománya: 10-27 °C.
- Magas nitrogénigény.
- Kénvegyületek termelése alacsony.
- Killer aktív.
- Magas glicerín és borostyánkősav termelés.

WÄDENSWIL Kutatóintézet, erjesztési kísérlet A hőmérséklet hatása a W15™-re

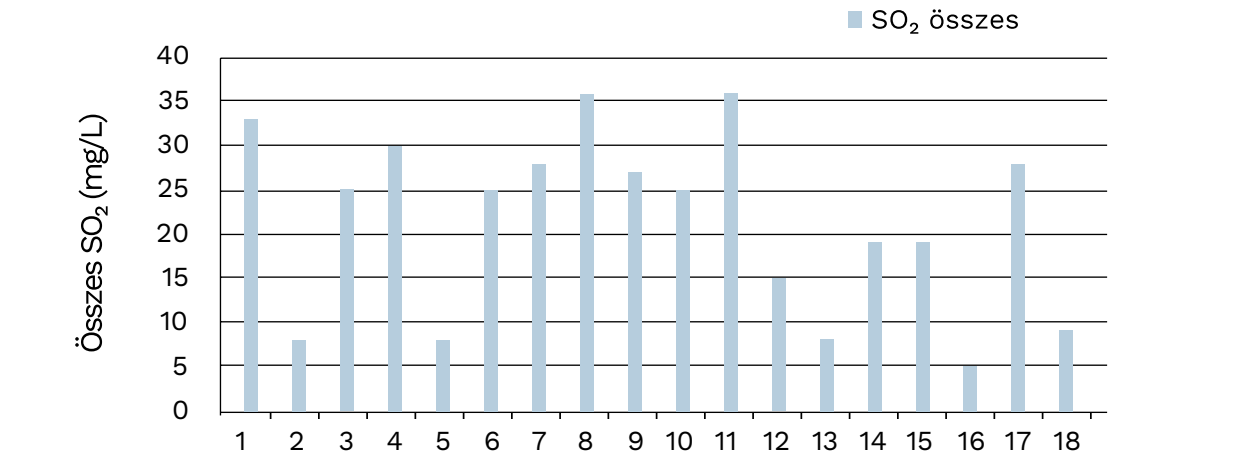


QTL-eljárás Integrált kén menedzsment

A fogyasztók tudatosságának növekedése a bor SO₂-tartalmával kapcsolatban, azt a tendenciát eredményezte, különösen azóta, hogy a "Szulfitokat tartalmaz" felirat kötelező, hogy borászatok elkezdtek csökkenteni a használatát. A SO₂-tartalom csökkentése, mind a hozzáadott, mind a teljes kéntartalom tekintetében, ma már komoly technikai és kereskedelmi kérdés a bortermelők számára. Az olyan vegyületek, mint az acetaldehid (SO₂-kötődés) és a H₂S (borhiba, záptojás-aroma) képződése szintén aggodalomra ad okot a borkészítés során.

A borélesztő áll a középpontban a SO₂, acetaldehid és H₂S termelésében, mivel ezek az erjedés során szintetizálódnak. A borélesztők által az erjedés során termelt SO₂ mennyisége igen változatos (1. ábra).

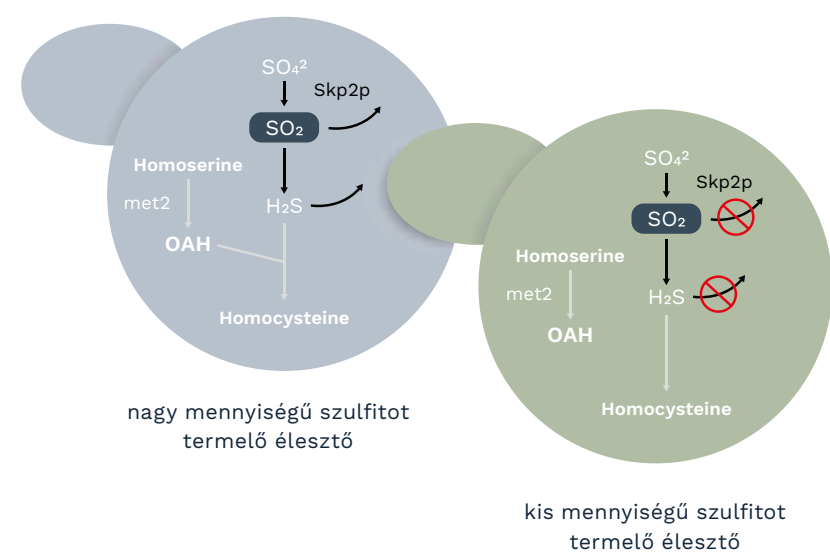
1. ábra. Különböző borélesztők által termelt SO₂ mennyisége



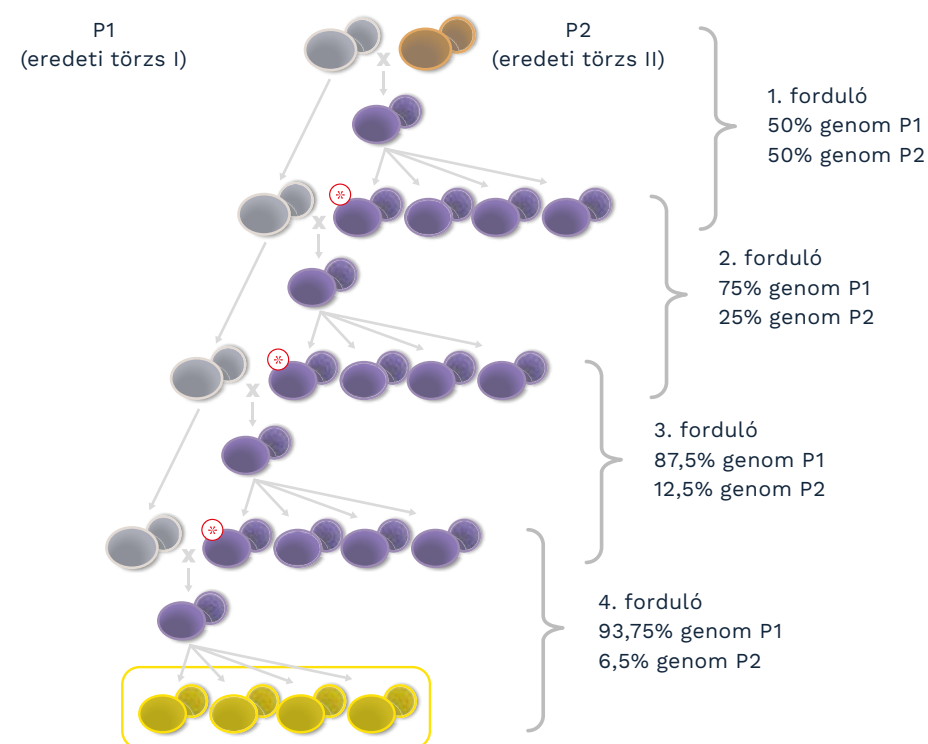
Egy tanulmányban azonosították a SO₂-termelés molekuláris alapjait az élesztőkben, annak érdekében, hogy képesek legyünk csökkenteni a SO₂-termelésüket az innovatív QTL-eljárás révén. A QTL-eljárás a kívánt tulajdonság (SO₂, acetaldehid és H₂S termelésének elkerülése) génjeinek azonosítását és természetes úton történő átvitelét jelenti egy másik, az erjesztési teljesítménye és egyéb borászati tulajdonságai alapján kiválasztott élesztőbe.

A gének átvitele az alacsony SO₂-termelő élesztő és a célélesztő közötti ismételt keresztezéssel (visszakeresztezés) történt. Ez egy GMO-mentes technika, amely az élesztőben természetes módon is előfordulhat. Ezzel a módszerrel olyan élesztőt kapunk, amelynek SO₂-, H₂S- és acetaldehid-termelése is nagyon alacsony.

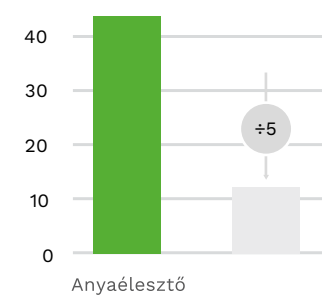
2. ábra. A SO₂- és H₂S-termelés egyidejű ellenőrzése az SKP2 és MET2 gének kombinációjával, valamint közvetve az acetaldehid termelésének ellenőrzése



3. ábra. QTL markerek segítségével, visszakeresztezéssel nyert élesztő



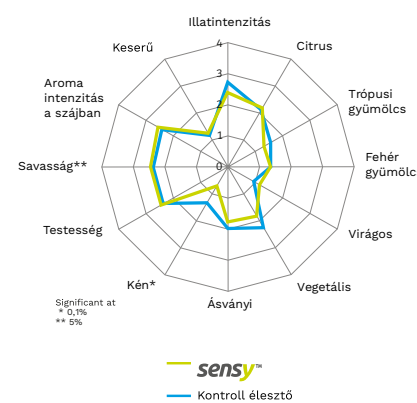
LALVIN ICV OKAY®



Friss, aromatikus és üde fehér- és vörösborokhoz, alacsony SO₂-, H₂S- és acetaldehid-képződéssel, amely a borkészítési eljárások széles skáláján használható.

Kifejezetten a magas cukortartalom kierjesztéséhez ajánlott. Strapabíró törzs.

LALVIN SENSY™

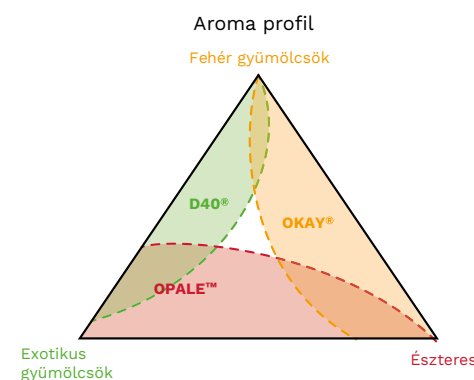


Ideális a fehér fajtákhoz a fajtajelleg elősegítésére, az aromák és a testesség fokozása.

Alacsony H₂S-, SO₂- és acetaldehid-termeléssel rendelkező QTL-élesztő.

Pinot Gris, Semillon, Chardonnay és Colombard fajtákhoz ajánlott.

ICV OPALE™



Egy új élesztő rozé borokhoz, ami a frissesség megőrzése mellett kiemeli az egzotikus és citrusos aromákat. Nem termel H₂S-, SO₂- és acetaldehidet.

Ez az úttörő új szelekciós technika (PTC/IB220131050623 szabadalmi bejelentés) eredményezte a fenti borélesztőket: Lalvin ICV Okay™, Sensy™, Opale 2.0.

A kén molekulához kapcsolódó vegyületek termelésének érzékszervi küszöbérték alá csökkentésével a QTL élesztő hozzájárulnak az aromás gyümölcsös hatás kialakulásához a borban.

A jövőre nézve a QTL innovatív (és GMO-mentes) megközelítést más borélesztőkre is alkalmazni lehet, amelyeket a borászok kiváló borászati tulajdonságaik miatt kedvelnek, viszont amelyek a kénvegyület-termeléssel kapcsolatos aggodalmak miatt nem mindig jönnek számításba. A QTL-eljárás lehetőséget kínál a természetes úton kiválasztott élesztők legjobb tulajdonságainak kiemelésére.

Gyakran ismételt kérdések

Ezek GMO-élesztők?

Nem, ezek hibrid élesztők. GMO-mentesek.

Kockázatos-e a bor stabilitása tekintetében, ha valamelyik QTL élesztőt használom?

Az élesztő által termelt SO₂ általában megkötődik, így nincs hatással a borok stabilitására. Az alacsony acetaldehidtermelés előnyös lehet, mivel az alkoholos erjedés végén hatékonyabb a SO₂-megkötés.

Fogyasztanak-e ezek az élesztők SO₂-t az alkoholos erjedés során?

Az SO₂-t a Saccharomyces élesztő általában a szulfát anyagcseréjén keresztül fogyasztja. Ezen élesztők sajátos anyagcseréje a SO₂-t közvetlenül két kéntartalmú esszenciális aminosav szintézisére használják fel, így elkerülhető a H₂S felszabadulása.

Ezek az élesztők lehetnek-e dominánsak a vadélesztők felett, ha a musthoz nem adnak szulfitot?

Ezek az élesztők erős erjesztő tulajdonsággal rendelkeznek. Az erjedés gyors megindulása és a növekedési fázisban történő jó szaporodásuk gátolja az őshonos flóra fejlődését.

Az alacsony SO₂-termelés miatt ezek az élesztők kedveznek a malolaktikus erjedésnek?

Igen, kedveznek az MLF-nek. Az olyan borok esetében, ahol az MLF nem kívánatos, a borásznak szorosan figyelemmel kell kísérnie az alkoholos erjedés végső fázisát, és az MLF elkerülése érdekében a megfelelő SO₂-adagolást kell alkalmaznia.

Ezen élesztők szelekcióját nagyrészt az ICV csoport, a Lallemant borászat, a SupAgro és az INRA Montpellier közötti közös tanulmánya tette lehetővé. A kutatás során a QTL-technikát (Quantitative Trait Locus) alkalmazó tanulmányt használták: A technológiai tulajdonságok molekuláris alapjainak azonosítása (Jessica Noble, konzulens: Bruno Blondin, 2011).

A munka eredményeként az INRA és a Montpellier SupAgro által vezetett szabadalmi bejelentés született: "A szulfitok, a kénhidrogén és az acetaldehid élesztő általi termelésének ellenőrzési módszere (ET / SKP változatok) "a megközelítés lehetővé tette egy innovatív szelekciós technika kifejlesztését olyan élesztők számára, amelyek alacsony SO₂, H₂S és acetaldehid szintet termelnek.

ICV OKAY® (YSEO)

Fiatalos, friss és aromás rozé, fehér- és vörösborok számára. Az OKAY® biztos erjedést kínál, miközben nagyon alacsony az acetaldehid, H₂S és SO₂ termelése. A Lallemant több mint 25 éve szelektálja a legjobb élesztőtörzseket a természetből, a folyamatosan növekvő minőségi igények és erjesztési feltételek pedig megkövetelik az új gyártási folyamatok kidolgozását is ezekhez a 100%-ban természetes és GMO mentes élesztőkhöz. 2006 óta a YSEO gyártási folyamat segítségével optimalizáljuk az alkoholos erjedés megbízhatóságát és csökkentjük az érzékszervi eltérések kockázatát.

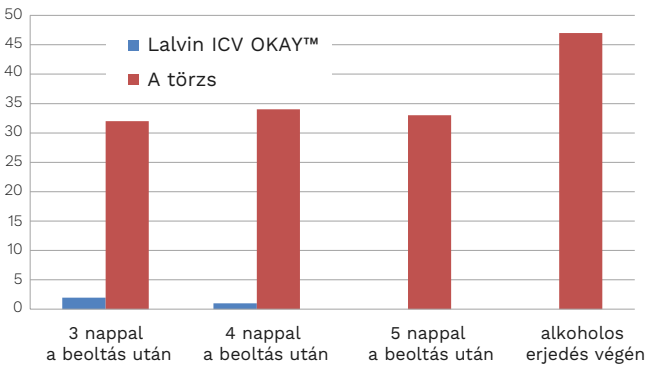
A nagyobb mennyiségben és korán forgalomba hozott boroknál a piac és a borász is ugyanazt keresi: konstans aromaprofil és analitikai jellemzők, mint például a megfelelő illósav, SO₂-szint, kénes vegyületek stb.

A Lallemant, ICV, az INRA és a Sup'Angro Montpellier közreműködésével szelektálta az ICV OKAY, mint egy válaszként az ilyen jellegű keresletre. Különleges képessége megakadályozza az SO₂ és a negatív kénvegyületek képződését, miközben biztosítja a gyors alkoholos erjedést széles körű borászati körülmények között is. Alacsony ecetsavtermelése előnyössé teszi legtöbb mérsékelt SO₂-szintű bor stabilizáláshoz. A friss aromás rozé, fehér és vörös borokhoz alkalmazkodva, amelyeket általában alacsony hőmérsékleten és NTU-körülmények között állítanak elő, az ICV OKAY rendkívül alacsony illósavszintet eredményez.

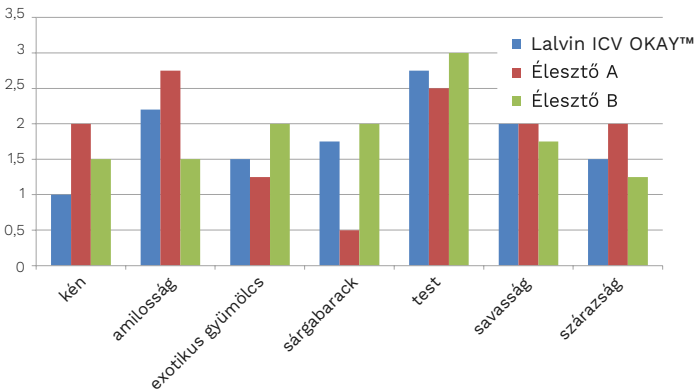
Érzékszervi tulajdonságok

Alacsonyabb acetaldehid termelődés és hatékonyabb kontrollálása a kéntartalomnak hozzájárulhat a gyümölcsös jellegű borok könnyebb eléréséhez és elkerülheti a negatív mellékízanyagok, mint például a H₂S kialakulását.

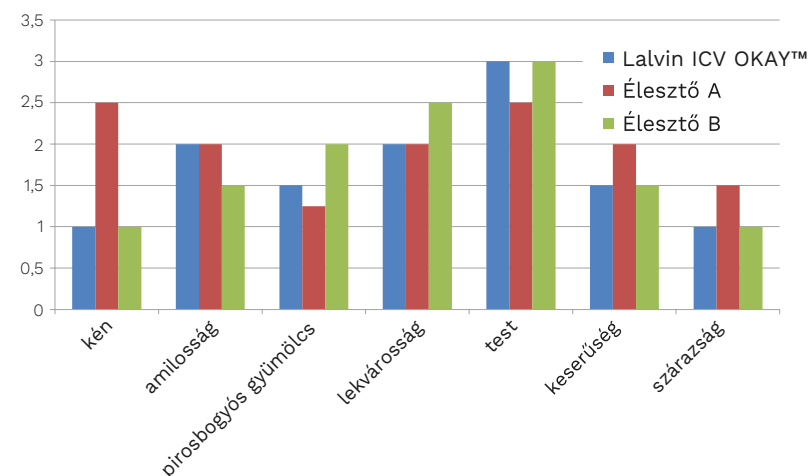
Összes kénessav termelődése az alkoholos erjedés során egy Syrah rozében (mg/l)



Érzékszervi profil 3 ICV élesztővel



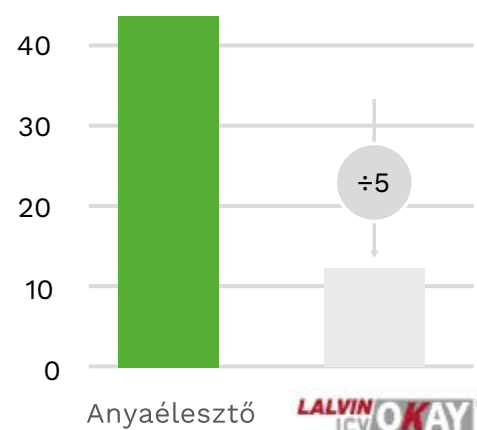
Érzékszervi profil 3 ICV élesztővel



Törzs borászati tulajdonságai

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Alkohol tolerancia 16%.
- Erjedési hőmérséklet tartomány 12 °C - 30 °C.
- Alacsony relatív nitrogénigény.
- Rövid LAG fázis, állandó erjedéskinetikával.
- Nagyon alacsony SO₂ termelés.
- Nagyon alacsony acetaldehid-termelés.
- Nagyon alacsony H₂S termelés.
- Killer aktív.
- MLF támogatás.
- Alacsony habképzés.

Összes SO₂ tartalom (mg/l)



LALVIN ICV SUNROSE™

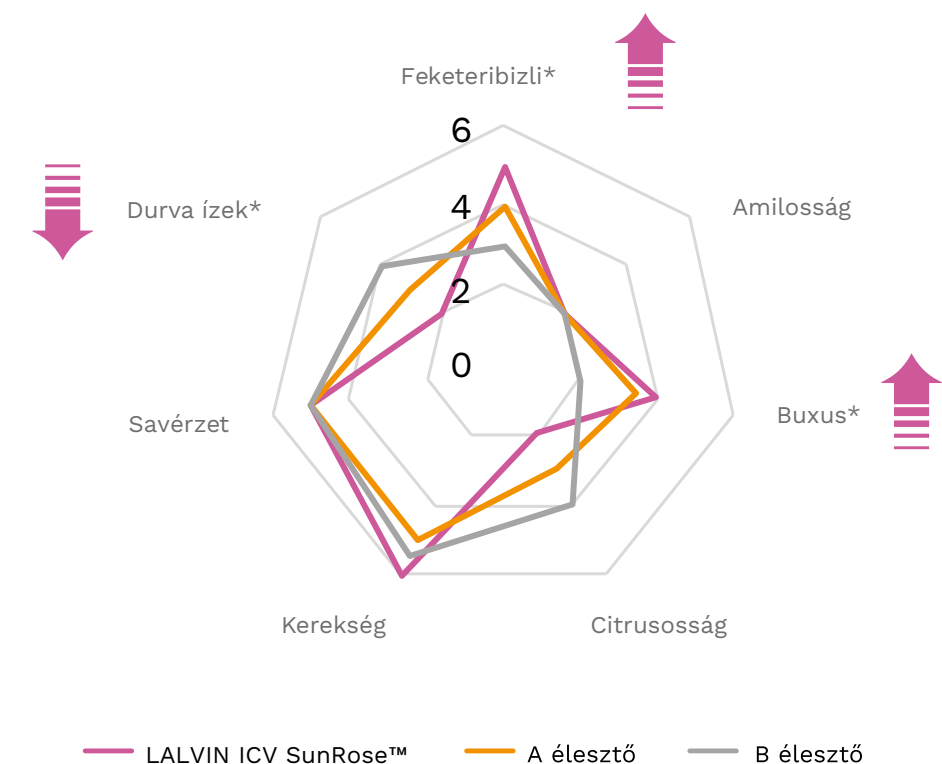
Egy a természetből izolált élesztő, amelyet speciálisan rozéborok készítéséhez ajánlunk. A frissesség megőrzése mellett elegáns, komplex és kiegyensúlyozott ízjegyeket biztosít. Az Institut Coopératif du Vin (ICV) közreműködésével kiválasztott Lalvin ICV SunRose™ különösen jó párosa a mediterrán szőlőfajtáknak.

A Lalvin ICV SunRose™ segíti a friss, gyümölcsös ízjegyek feltárását és alkalmas héjenerjesztéssel vagy saignée eljárással készített rozéhoz is miközben megtartja azt a frisséget amit ennek a fajtának a kedvelői keresnek.

Magas induló cukortartalom esetében is kiváló erjedéslefutás és alacsony illósav termelés jellemzi, így tökéletesen alkalmazható robosztus karakterű érett szőlőhöz.

Törzs borászati tulajdonságai

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Killer faktor: pozitív K2.
- Ajánlott erjesztési hőmérséklet: 14-20 °C
- Állandó és mérsékelt erjedési hőmérséklet.
- Közepes nitrogénigény.
- Alacsony SO₂- és acetaldehid-termelési potenciál.
- Alkoholtolerancia: 16%.



ICV OPALE (YSEO)™

A Lalvin ICV OPALE™ az Institut Cooperativ du Vin (ICV) legutolsó szelekciója. Összehasonlítva más élesztőkkel sokkal több illó aromakomponenst és komplex gyümölcsaromát képez. A Lalvin Opale™ jó erjesztési tulajdonságokat mutat a jól beérett szőlőknél is. Az ezzel erjesztett borokra a teltség, puhaság, kerektség, intenzitás az íz közepén és kiegyensúlyozott utóíz jellemző.

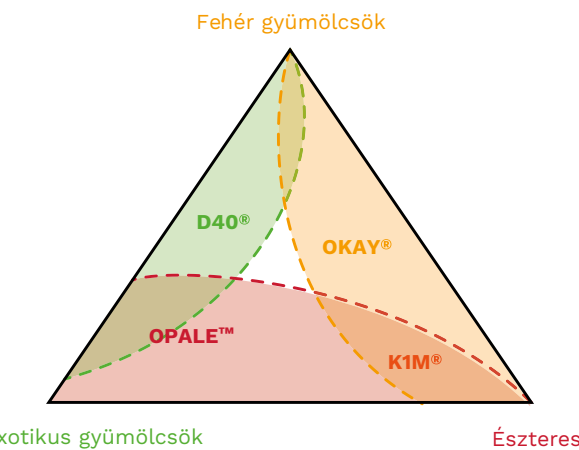
Érzékszervi tulajdonságok

- Sok illó aromakomponenst képez.
- Sauvignon blanc, Syrah rozé és Chardonnay fajtáknál különösen ajánlott.
- Intenzív, komplex aromaképzés jellemzi: licsi, citrus, eper jegyek. Alacsony a zöld növényi aromák mennyisége. Telt, puha, kerek, intenzív aromájú kiegyensúlyozott borokat erjeszt.

Törzs borászati tulajdonságai

- Sacharomyces cerevisiae var. cerevisiae.
- Killer factor.
- Nagyon magas alkoholtolerancia 17%-ig erjeszt.
- Rövid lag fázis.
- Teljes és szabályos erjesztési ütem jellemzi.
- Jó hőmérséklet tolerancia: 15-30 °C.
- Közepes asszimilálható nitrogén igény.
- Alacsony almasav szint 0,1-0,4 g/l.
- Alacsony SO2 termelés.
- Alacsony H2S termelés.
- Alacsony habképzés.

Aroma profil



Chardonnay direkt préselés - statikus hideg tisztítás
Alkoholtartalom: 13,4%
pH: 3,35, almasav: 2,6 g/l
Szabad amino nitrogén: 245 mg/l

71 B („ACTIFLORE PRIMEUR”)

Az élesztőt Franciaországban, az INRA Narbonne-i Kutató Intézetében, J. Maugenet professzor szelektálta. Kiválóan alkalmazható friss, fiatalos fehér borok (Zöldveltelini, Rizlingszilváni, Chasselas, Ezerjó, Leányka), valamint nem hosszú érlelésre szánt burgundi típusú vörösborok (Kékfrankos, Zweigelt, Blauburger, Pinot noir, Kadarka) erjesztéséhez.

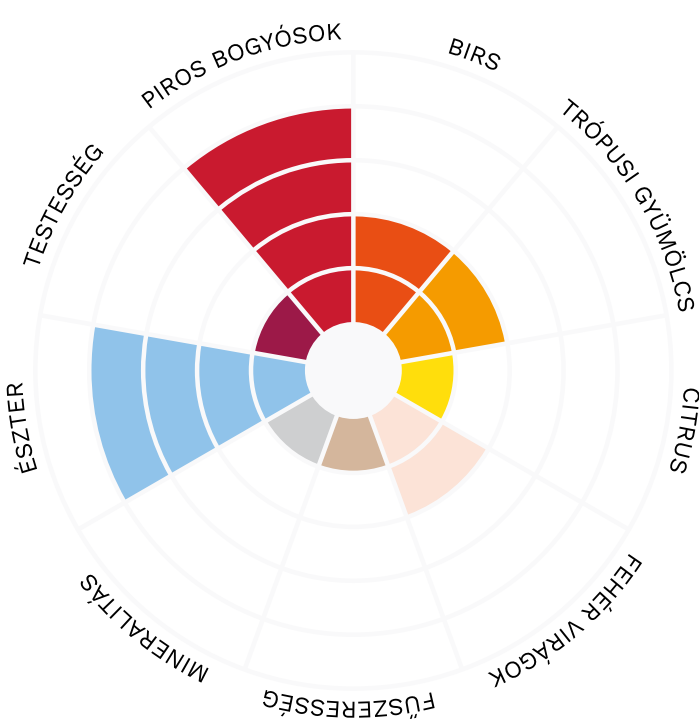
Érzékszervi tulajdonságok

Az élesztőtörzs stabil gyümölcsésztereket termel, a vele erjesztett bor hosszan megőrzi friss gyümölcsös karaktertét.

Különösen ajánlható primőr vörösborokhoz, rozékhoz és magasabb savtartalmú illatos fehérborokhoz.

Törzs borászati tulajdonságai

- Az erjedés beindulása rendkívül gyors és igen jó cukorfelhasználást mutat.
- Közepesenél jobban cukortűrő, általában 14 tf% alkoholig jól erjeszt.
- Az optimális hőmérséklettartomány az erjedés során 15 és 30 °C között van.
- Normális körülmények között csekély mennyiségű SO2-t képez.
- Az illósav tartalom az erjedés során nem emelkedik 0,3 g/l fölé.
- Habképzése közepes, acetaldehid képzése átlagos.
- Különös előnye, hogy a kiindulási almasavtartalomtól függően 25-35% almasavat képes lebontani erjesztés közben. Ez nagy segítséget jelent a későbbi malolaktikus fermentáció beindításánál.
- Relatív alacsony a nitrogénigénye.



RA 17

Az élesztőt Franciaországban, a B.I.V.B. Burgundiai munkatársai izolálták és szelektálták, a Pinot noir fajtakarakterének mind teljesebb felszabadítása érdekében. Kiválóan alkalmas hűvösebb klímájú területekről szüretelt kékszőlők, többek között a Kékfrankos és Zweigelt erjesztésére is.

Érzékszervi tulajdonságok

A Lalvin RA17 élesztőt a Pinot noir szőlőfajta fajtakarakterének növelése és friss, aromatikusan, könnyed vörösbor erjesztése céljából szelektálták.

Ezen tulajdonságainak teljes érvényre juttatásához, valamint a kéntartalmú anyagok (H₂S) keletkezésének elkerülése érdekében szükséges a jó tápanyagellátás biztosítása. Legjobb az eredmény, ha tápanyagot már a rehidratáció alatt is adagolunk.

Az RA17 élesztő érett cseresznye aromájú, gyümölcsös, fűszeres Pinot noirt erjeszt. A Lalvin RA17 élesztővel erjesztett borok jó eredménnyel házasíthatóak a Lalvin RC212-vel erjesztett borral a jobb egyensúly, komplexitás és teltebb struktúra érdekében. Ezek a tulajdonságai teszik alkalmassá gyümölcsös stílusú Kékfrankos és Zweigelt erjesztésére is.

Törzs borászati tulajdonságai

- Az élesztőtörzs kiválóan alkalmas magasabb alkoholtartalmú borok készítésére úgy, hogy az elsődleges aromákat is megőrzi.
- Alkohol tűrése: 15%.
- Egy gyors felszaporodási szakasz után a fermentáció viszonylag hosszantartó és kiegyensúlyozott.
- Normál hőmérséklettartományokban alkalmazható 16 és 29 °C között.
- Csak kis mértékben képződnek kén-dioxidot megkötő anyagok.
- Magas tápanyagigény jellemzi
- Jó tápanyagellátás esetén kevés kén-dioxidot és kén-hidrogént termel.
- Killer aktív.

ICV GRE

Az élesztőt a Cotes du Rhone borvidéken, Cornas-ban, Dominique Delteil izolálta ill. szelektálta 180 helyi élesztőtörzsből 1992-ben. Egyaránt alkalmazható könnyű, gyümölcsös fehér és vörösborok készítéséhez.

Érzékszervi tulajdonságok

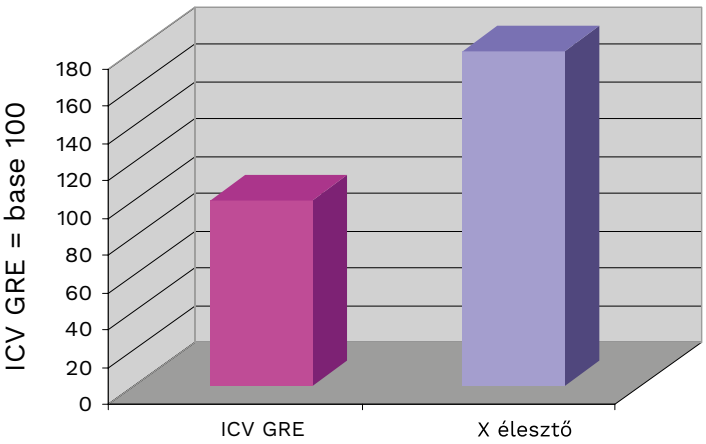
- Az ICV GRE által erjesztett borokra jellemző a szembetűnő frissesség, kiemelkedő gyümölcsösség. Az élesztő kiemeli a szőlőre jellemző aromákat.
- Az ICV GRE jól alkalmazható rövid, 3-5 napos héjon erjesztéshez, a zöld ízek és a nem kívánatos kénkomponensek mennyiségének csökkentésére olyan fajtáknál, mint a Merlot, Cabernet sauvignon, Grenache, Syrah, és a gyümölcsshangsúlyos fehérekénél, mint a Chenin blanc, Riesling, Viognier.

- Az erjesztés eredménye friss gyümölcskarakterű, komplett ízérzetű bor.
- Az optimálisnál éretlenebb szőlő esetén az ICV GRE jól kiegyensúlyozott rozé, vörös- és fehérbort erjeszt.

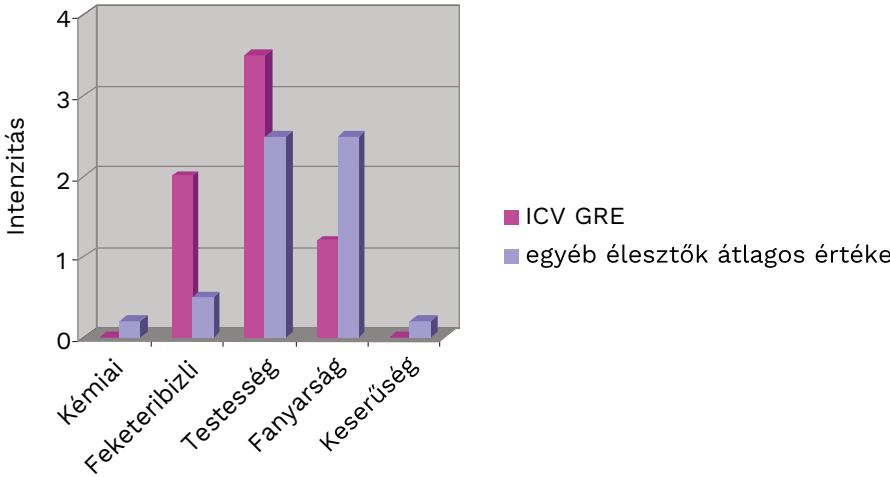
Törzs borászati tulajdonságai

- Az élesztő K2 killer-faktorral rendelkezik.
- Az optimális hőmérséklettartomány az erjedés során 15 és 28 °C között van.
- Csekély mennyiségű SO₂-t, H₂S-t és acetaldehidet képez.
- Egyenletes erjedés jellemzi, érzékeny a nitrogén hiányra.
- Jó alkoholtűrő képesség 15 tf% alkoholtartalomig.

Az ICV GRE hatása az érzékszervi profilra



Az ICV GRE hatása a kén illékony komponenseinek koncentrációjára(Grenache, 1993) (forrás: R&D ICV)



ICV GRE hatása egy 1998-as Merlot érzékszervi profiljára (5 napos héjon erjesztés 4 körfejtéssel) (forrás: R&D ICV)

LALVIN PERSY™

A Lallemand az 1970-es évek óta szelektálja a természet legjobb borászati élesztőit.

Az egyre nehezebb erjesztés körülmények arra készítették a Lallemand-t, hogy kifejlesszen egy speciális gyártási eljárást, mely 100%-ban természetes és GMO-mentes. 2006 óta az Yseo eljárás optimalizálta az alkoholos erjedés megbízhatóságát, csökkentve az érzékszervi eltérések kockázatát.

Alkalmazás

A Lalvin Persy™ kifejezetten ajánlott fajtajelleg hangsúlyos borok készítéshez.

Egyedülálló tulajdonságainak köszönhetően nem termel SO2 -t és nincs érzékelhető H2S sem. Ideális választás az olyan fajták erjesztéséhez, mint a Shiraz, Tempranillo vagy Pinot Noir, hiszen fokozza a gyümölcsös karaktert, a frissességet és az aromák tartósságát.

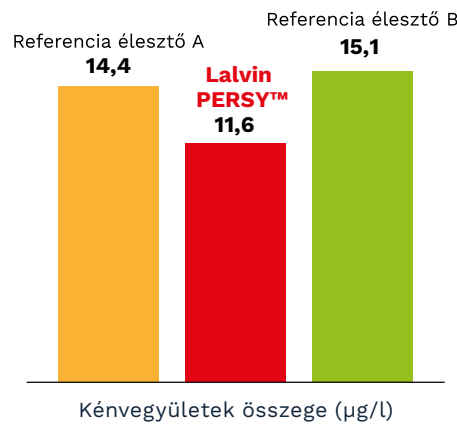
A Lalvin Persy™ kiváló erjesztési képességgel és alkoholtoleranciával rendelkezik, jól működik MLF mellett. A Lalvin Persy™ szelekciója a Lallemand, a Montpellier SupAgro és az INRA közötti együttműködés keretében történt.

A technológia szabadalmaztatva lett:
"Ellenőrzési módszer az élesztők szulfitok, kénhidrogén és acetaldehid termelésére".

Érzékszervi tulajdonságok

- Vibráló pirosbogyós gyümölcsök.
- Intenzív gyümölcsaromák.
- Kerek ízek.
- Komplexitás.
- Testesség.
- Frissesség.
- Hosszú lecsengés.

Kénvegyületek termelése, Syrah 2018. Languedoc (Franciaország)



ENOFERM SYRAH™ (YSEO)

Az Enoferm Syrah™ élesztőt a Côtes du Rhône-ból a Martin Vialatte mikrobiológiai részleg izolálta, a Drome Mezőgazdasági Kamara és a franciaországi Suze-la-Rousse borászati laboratóriumaival együttműködve.

Érzékszervi tulajdonságok

Az Enoferm Syrah™ tartalmaz ízt és stabil szín extrakciót produkál. Nagy mennyiségben termel β-damaszcenont, amely elősegíti az ibolya és a piros bogyós gyümölcs aromák kifejeződését. A jellemző aromák az ibolya, a málna, az eper és a fekete bors.

Javítja és tiszteletben tartja a fajtajelleget. Glicerintermelő tulajdonságának köszönhetően, hozzájárul a kerek és tartalmas íz kialakításához. Noha az Enoferm Syrah™ egy olyan élesztő, amelynek közepes relatív nitrogénigénye van, ez az élesztő hajlamos H2S-termelésre alacsony YAN-körülmények között, és közepes tápanyagszükséglettel rendelkezik, tehát Go-Ferm Protect®/Go-Ferm Protect Evolution™ technológiával és átgondolt nitrogénadagolással optimális eredményt érhetünk el.

Különösen alkalmas Shiraz és Merlot erjesztéshez.

Törzs borászati tulajdonságai

- Csak rosé és vörös borokhoz.
- Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae.
- Erjesztési hőmérséklet: 15-32 °C
- Rövid LAG fázis és mérsékelt erjedési sebesség.
- Közepes nitrogénigény (ellenőrzött laboratóriumi körülmények között).
- Alkoholtűrés 16%, megfelelő erjedési feltételek mellett.
- Relatív alacsony SO2-termelési potenciál.
- Killer aktív.
- MLF kompatibilis.
- Alacsony-közepes a habképzése és kompakt üledéket képez.
- Javasolt fajták - Shiraz és Merlot.
- További ajánlott fajták a Barbera, a Nebbiolo és a Sangiovese.

RHONE L2056® (YSEO)

Az élesztőt Franciaországban, a Cotes-du-Rhone szőlőterületein izolálták és szelektálták, a C.I.C.D.R.V.T. munkatársai. Friss, gyümölcs karakterű vörös, rozé és fehérborok erjesztéséhez.

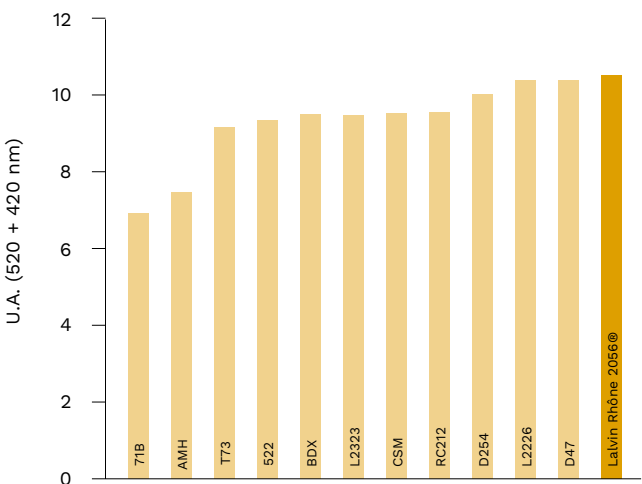
Érzékszervi tulajdonságok

Az 2056-os törzs mind fehér, mind vörösboroknál alkalmas az elsődleges fajtakarakter megőrzésére, úgy, hogy hosszantartó érlelés során is jellegzetes marad. Különleges tulajdonsága, hogy jól extrahálja a fenol vegyületeket és a színanyag kinyerés vörösborok esetén észrevehetően megnövekszik. Ezt a speciális enzimrendszerének tulajdoníthatjuk.

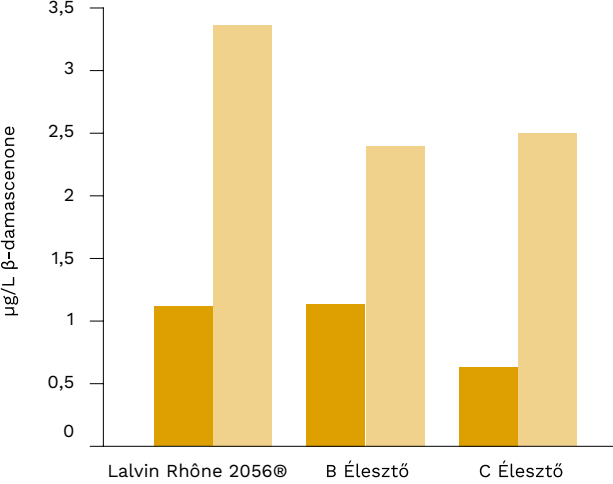
Törzs borászati tulajdonságai

- ♦ Az élesztőtörzs killer aktív, mely megkönnyíti a vadélesztők visszaszorítását mindjárt az erjesztés elején.
- ♦ Jó alkoholtűréssel rendelkezik, 16% alkoholtartalomig.
- ♦ Illósav képzése: csekély.
- ♦ LAG fázis nagyon rövid.
- ♦ Erjedési intenzitás: mérsékelt.
- ♦ Az erjedés lefolyása hosszantartó és kiegyensúlyozott.
- ♦ Normál hőmérséklettartományokban alkalmazható 15 és 28 °C között.
- ♦ Kis mennyiségben, de képes bontani az almasavat is, ami megkönnyíti a későbbi bakteriális almasavbontást.
- ♦ Nitrogén igény: közepes.
- ♦ Csak kis mértékben képződnek kéndioxidot megkötő anyagok.
- ♦ Kéndioxid termelése átlagos.
- ♦ Igen jó a kéndioxid tűrése, habképzése csekély.

Szín és aroma



A syrah borok színének összehasonlítása (AWRI,2001) erjedés után



β-damascenone előállítása különböző élesztő törzsekkel szintetikus mustból (Garcia, 1999)

ICV D254™

A törzset 1997-ben izolálták, Syrah erjesztésekből egy Costieres de Nimes térségbeli pincészetben, a Rhone-völgyében, a Cooperatif du Vin (ICV) által. 3000 izolátum szűrése után, 450 mintát teszteltek a borászati tulajdonságaik alapján, majd a végén kiválasztották a Lalvin ICV D254™ -et.

Érzékszervi tulajdonságok

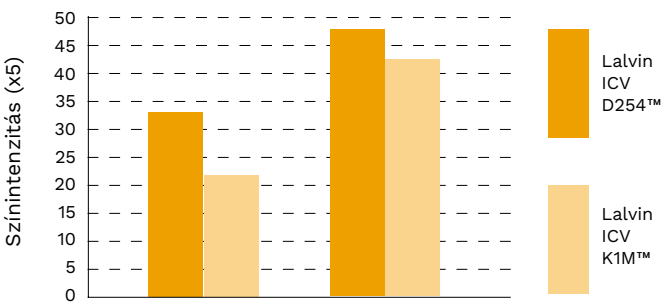
A vörösborokban a Lalvin ICV D254™ közepes intenzitású gyümölcsösséget eredményez, gyakran szilva, szeder és édesgyökér aromatikával. Jó struktúrával rendelkező, vastag és hosszú lecsengésű bort hoz létre finom tanninszerkezettel. Az antocianinok és a tanninok extrakciója magas.

A Lalvin ICV D254™-et Chardonnay-hoz is használják, ahol a vajás, tejszínes, füstös és diós karaktereket emeli ki. Ajánlott Lalvin D47™-el erjesztett borral házasítani, ami sokrétű gyümölcsösséget és igazán különleges, összetett bort eredményez. Nagy mennyiségben termel poliszacharidot, ezzel hozzájárulva a kerek ízérzethez és a jó egyensúlyhoz a szájban.

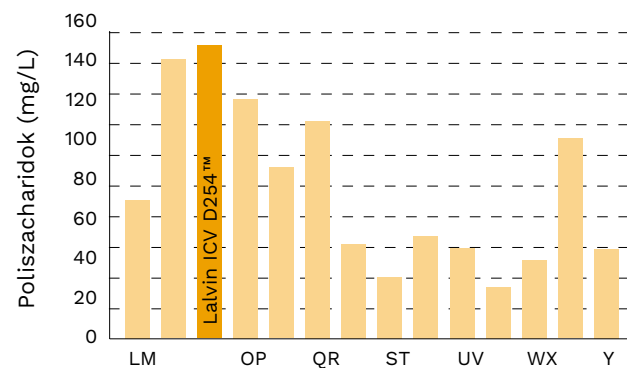
Törzs borászati tulajdonságai

- ♦ *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*.
- ♦ Optimális erjedési hőmérséklet: 15-30 °C.
- ♦ Alkohol tolerancia 16%.
- ♦ Közepes relatív nitrogénigény (ellenőrzött laboratóriumi körülmények között).
- ♦ Rövid LAG fázis és mérsékelt erjedési intenzitás.
- ♦ Alacsony YAN-körülmények között alacsony H₂S-termelés.
- ♦ Alacsony relatív potenciál a SO₂-termeléshez.
- ♦ MLF kompatibilis. Az élesztő és a baktériumok együttes beoltása lehetséges.
- ♦ Killer faktor: semleges.
- ♦ Nagyon alacsony habtermelő hajlam.
- ♦ A javasolt fajták a Cabernet Sauvignon, a Pinot Noir és a Shiraz, de Chardonnay-hoz is használható (hordós erjesztés ajánlott).

A mannaproteinek és polifenolok stabilitása



A LALVIN ICV D254™ élesztő hatása a színyanyagok és a polifenolok stabilitására 3 év elteltével egy Grenache borból (R&D ICV)



A különböző élesztők poliszacharid-termelésének összehasonlítása szintetikus mustban (Rosi et al.)

Magyarázat:

Az alkoholos erjedés során az élesztő által termelt egyes poliszacharidok egyesülhetnek a polifenolokkal és növelhetik a stabilitást (Saucier és mtsai.) - (Escot és mtsai.,)

ICV D80

Az élesztőt Dominique Deltail professzor a L'Institut Cooperative du Vin (ICV) munkatársa szelektálta 180 helyi törzsből a Cotes du Rhône borvidéken. Az élesztőtörzs kiválasztásánál szempont volt, hogy az élesztő a magas cukortartalmú, alacsony nitrogéntartalmú és magas polifenol tartalmú mustokat is gond nélkül kierjessze. Az eddigi tapasztalatok alapján nagyon jól bevált Merlot erjesztésénél.

Érzékszervi tulajdonságok

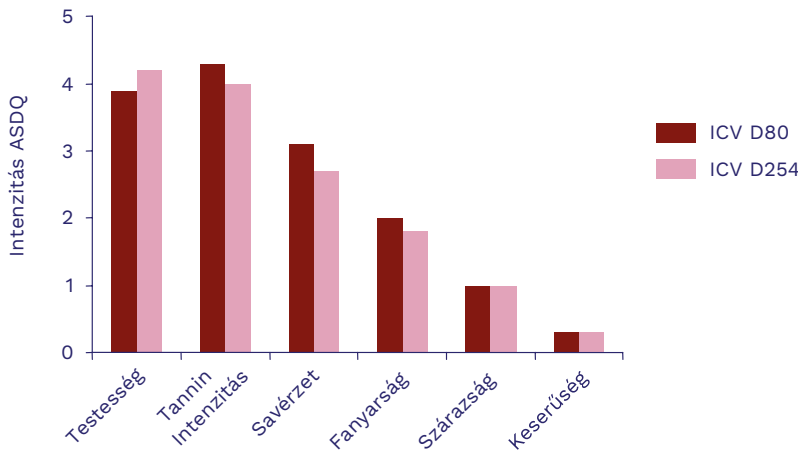
Az ICV D80 törzsszel erjesztett vörösborok nagyon kerek és érett ízérzetűek, finom tanninstruktúrával rendelkeznek és hosszú utóízűek. A legjobb törzsek egyike a nagy tanninok és érett gyümölcs karakter kialakításához, füstös, likőrös utóízekkel.

Az ICV D80 kiválóan alkalmas barrique hordóban történő erjesztéshez. Koncentrálja az eredeti zamat és illatanyagokat.

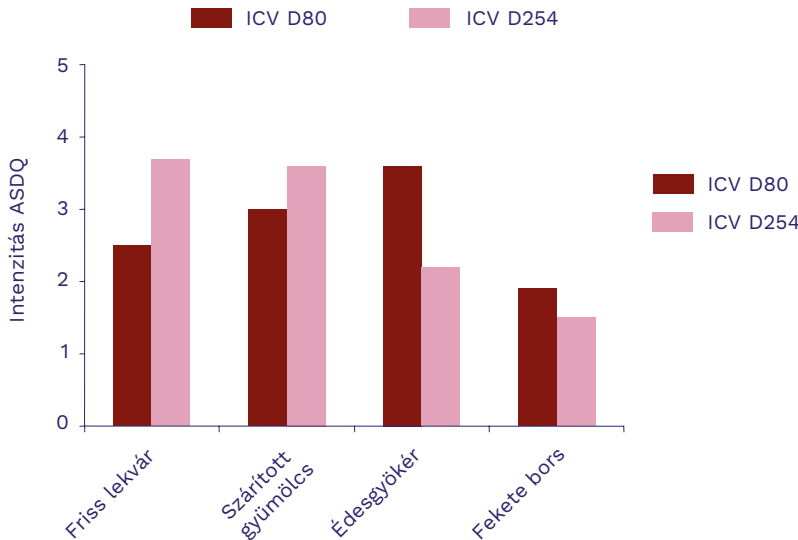
Törzs borászati tulajdonságai

- Az erjedés beindulása gyors, a főerjedés erőteljes és a végerjedési fázis rövid.
- Erjesztés 16 tf% alkoholtartalomig, jó tápanyag ellátás, levegőztetés és 28 °C alatti hőmérséklet esetén
- Optimális erjesztési hőmérséklet 15-28 °C között.
- Alacsony a szulfid és az acetaldehid termelő képessége.
- Alacsony a kéndioxid termelő képessége, kedvezően hat az almasavbontás indítására.
- A kontroll törzsekhez viszonyítva valamivel kevesebb az alkoholtermelő képessége, de több glicerint képez.

Syrah érzékszervi profilja különböző élesztőkkel



A különböző élesztőtörzsek hatása a Syrah testességére.Grenache borban (R&D ICV)



A különböző élesztőtörzsek hatása a Syrah aroma profiljára.

TANGO MALBEC™

Csúcsminőségű élesztő Malbec-hez (Argentín szőlőültetvényekről)

A Lalvin Tango Malbec™ élesztőt a National Institute of Agricultural Technology (INTA) izolálta a La Consulta régióban (Uco-völgy, Mendoza, Argentína) Malbec erjesztésből.

Érzékszervi tulajdonságok

A Lalvin Tango Malbec™ jó erjesztési tulajdonságokkal rendelkezik és elősegíti a fajta gyümölcs karakterének kiemelését, valamint jó hatással van a testességre és egyensúlyra.

Törzs borászati tulajdonságai

- Saccharomyces cerevisiae var cerevisiae.
- Semleges a killer tényezőket tekintve.
- Alkoholtolerancia: 15,5%.
- Rövid LAG fázis.
- Szabályos erjedési sebesség.
- Optimális erjesztési hőmérséklet 15-28 °C.
- Átlagos nitrogénszükséglet.
- Alacsony SO2 termelés.
- A fajtajelleges aromák kihangsúlyozása, az érett gyümölcs jegyeinek fokozása.
- Tiszteletben tartja a színt és a polifenol szerkezetet.

Lalvin Tango Malbec™ érzékszervi hatása

Az érzékszervi elemzést szakértő kóstolókból álló testület (INTA, Mendoza, 2017) végezte Mendoza 3 régiójából (Gualtallary, El Cepillo és Ugarteche) származó szőlőkből készült borokon.



LALVIN BM 4X4™

A BM 45-ös törzset Montalcino községben izolálták. A szelekciót a Cooperative du Vin Brunello di Montalcino és a Siena-i Egyetem Mikrobiológiai Osztálya végezte 1991 és 1994 között a montalcinoi borvidéken zajló bennszülött mikroflóra vizsgálatát célzó kutatási program keretében.

A BM 4x4™ törzs, a BM 45 keresztezése egy jobb erjesztési tulajdonságokkal rendelkező élesztővel, melynek eredményeképpen a BM 45 eredeti tulajdonságainak megtartása mellett, egy ütemesebb, rövidebb idő alatt erjesztő élesztő született.

Érett Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot fajtákhoz ajánlott.

Érzékszervi tulajdonságok

A polifenolok egy részét komplex kötésbe viszi és fokozott színstabilitást eredményez a barrique borérelés során.

A BM 4x4™ felhasználásával erjesztett borok jellegzetessége azok testessége és kerektsége. Védi és növeli a csersavösszetételt, ugyanakkor a magasabb poliszaharid tartalom miatt a csersavas ízérzet csökken. Ebből adódóan az általa nyert borokat bársonyosság és kerektség jellemzi, mely tulajdonságok már az érlelés első fázisában megjelennek.

A BM 4x4™-ös törzzsel erjesztett borokat jól körülírható és komplex aromapalettájukról ismerhetjük fel. A bogyós és erdei gyümölcsökre és azokból készült lekvárra emlékeztető illatok és aromák már az alkoholos erjedés kezdetétől egymásba olvadnak és harmonizálódnak. A barrique-ban történő érlelés során kialakuló fűszeres és balzsamos illatok tisztasággal és eleganciával fejlődnek.

Fiatal borokban a BM 4x4™-ös törzs harmonikusabb és érettebb borok készítését teszi lehetővé már néhány hónappal a szüret után is.

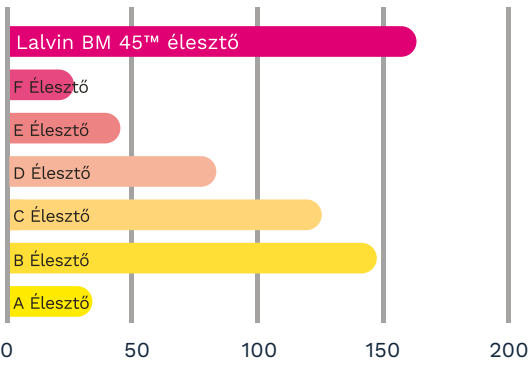
Törzs borászati tulajdonságai

- A BM 4x4™ törzs erjedési kinetikája egyenletes és gyors.
- A BM 4x4™-ös törzs K2-es glükoproteint termel, ezért uralja az ezen faktorra érzékeny mikroflórát.
- A törzs az erjedési hőmérséklet-változásokkal szemben kellő toleranciával rendelkezik, ami lehetővé teszi azt, hogy hőmérséklet-szabályozás hiányában is tökéletesen folyjon le az erjedés.
- Tápanyagigényes törzs, amely nem kellő tápanyagpótlás esetén szulfidot termel.
- Fehérbor erjesztésnél már a rehidratációnál érdemes tápanyagot biztosítani. E törzzsel erjesztett Chardonnay magas poliszaharid tartalmú, ezáltal nagyon telt ízérzetű komponensként jó házasítási alap.
- 15%-os alkoholtartalomig toleráns és kevés kén-dioxidot képez.
- Az alkoholos erjedés alatt a BM 4x4™ nagy mennyiségű polifenollal reagáló poliszaharidot termel, amely a polifenolokkal való komplexképzés révén fokozott színstabilitást, kerektséget és megfelelő struktúrát eredményez a bornál.

Lalvin BM 4x4™: A dinamikus együttműködés előnye A poliszacharidok mennyisége és minősége

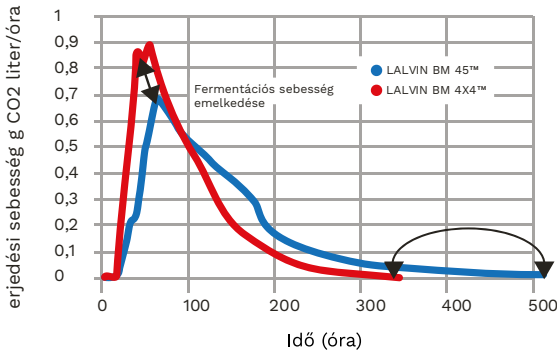
	Élesztő 1	Lalvin BM 45™	% Variation
PVPP Index	38	45	+18
Ethanol index	7,7	9,2	+20
Tanninos fanyarság	47,5	39,2	-18

A BM 45 élesztő hatása a színtabilitásra (PVPP-index) és a csersavtartalomra egy Madiran régióból származó (Franciaország) Tannat fajtájából készült bor esetében. A méréseket három hónapos seprőn történő érlelés után végezték.

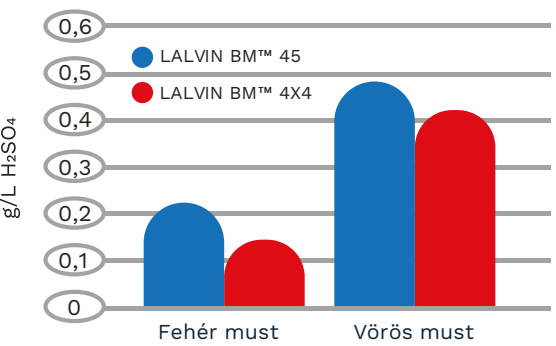


A poliszacharidok felszabadulása egy szintetikus mustban 25°C-on történő alkoholos erjedés során (Rosi et al.)

LALVIN BM 4X4™: Optimalizált erjesztési kapacitás



LALVIN BM 4X4™: Az illósvartartalom csökkenése INRA-kísérletek - Pech Rouge



LALVIN BM 4X4™: Csökkentett nitrogénigény

Érzékszervi tulajdonságok

Mind fehér, mind vörösborok készítésénél testes, érlelésre alkalmas borokat erjeszt. Vörös fajtáknál sok színt és jó struktúrát eredményez. β -glükózidáz aktivitása révén kiemeli a fajtaaromákat, mint fekete cseresznye, bogyós gyümölcs aromák.

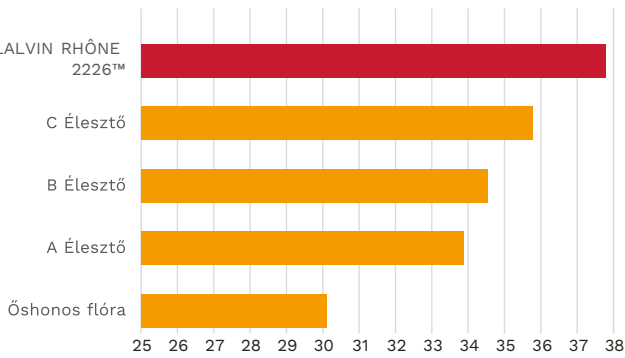
Alkalmas hosszabb ideig palackban érlelni kívánt borok készítésére is. Az ilyen élesztővel készített borok rendkívül harmonikusak, érleléssel még gazdagabbá válnak.

A kísérleti tapasztalatok azt mutatják, hogy az 2226 törzs β -glükózidáz aktivitással rendelkezik, így a mustok, illetve cefrék szabad terpénalkohol tartalmát növeli.

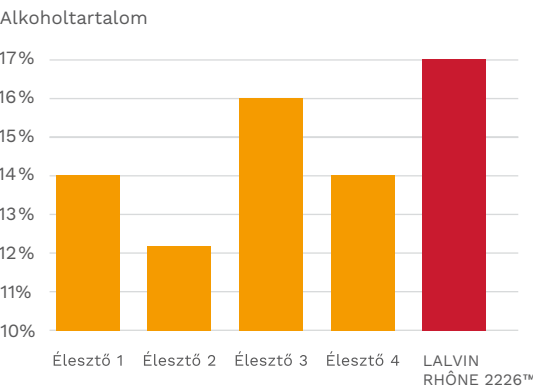
Törzs borászati tulajdonságai

- ♦ Az élesztőtörzs killer aktív, mely megkönnyíti a vadélesztők visszaszorítását mindjárt az erjesztés elején.
- ♦ Az élesztő különösen jó alkoholtűréssel rendelkezik, 18 tf% alkoholtartalomig is képes erjesztetni.
- ♦ Rendkívül jól használható megakadt erjedések újraindítására, 13 tf% alkoholtartalom fölött is.
- ♦ Kismértékben képez acetaldehidet és más kénmegkötő anyagokat.
- ♦ Habképzése közepes, kéndioxid képzése csekély.
- ♦ Normál hőmérséklettartományokban alkalmazható 15 és 28 °C között.
- ♦ Kiválóan elősegíti a cserzőanyagok kioldódását, növeli a szabad aromapotenciált.
- ♦ Nitrogén igénye magas
- ♦ Erjedési sebesség gyors
- ♦ Kénhidrogén képzés alacsony

Tannin struktúra és alkoholtűrés



A LALVIN RHÔNE 2226™ hatása a Gamay (Cuinier) polifenoltartalmára



A LALVIN RHÔNE 2226™ és más élesztők alkohol-rezisztenciájának összehasonlítása.

RHONE 2226™

Az élesztőt Franciaországban, a Cotes-du-Rhone szőlőterületein izolálták és szelektálták, a CIDRV (Comité Interprofessionnel des Vins des Côtes du Rhône..Côtes du Rhône Wine Committee) munkatársai.

Az élesztő alapvető tulajdonságai a magas Alkoholtolerancia és erőteljes erjesztési teljesítmény. Hozzájárul a meleg klímán termesztett prémium vörösborok aromatikájának, struktúrájának és szín intenzitásának kialakításához.

RC212™

A Bourgorouge RC212™ törzset Franciaország burgundi régiójában, az Interprofessional des Vins de Bourgogne Iroda (BIVB) szelektálta, kifejezetten a hagyományos, súlyosabb burgundi Pinot Noir karakter kialakításához.

Különösen ajánlott Pinot Noir készítéséhez. Az élesztősejtekre gyakorolt korlátozott polifenol adszorpció a jobb szín és struktúra kialakulását eredményezi.

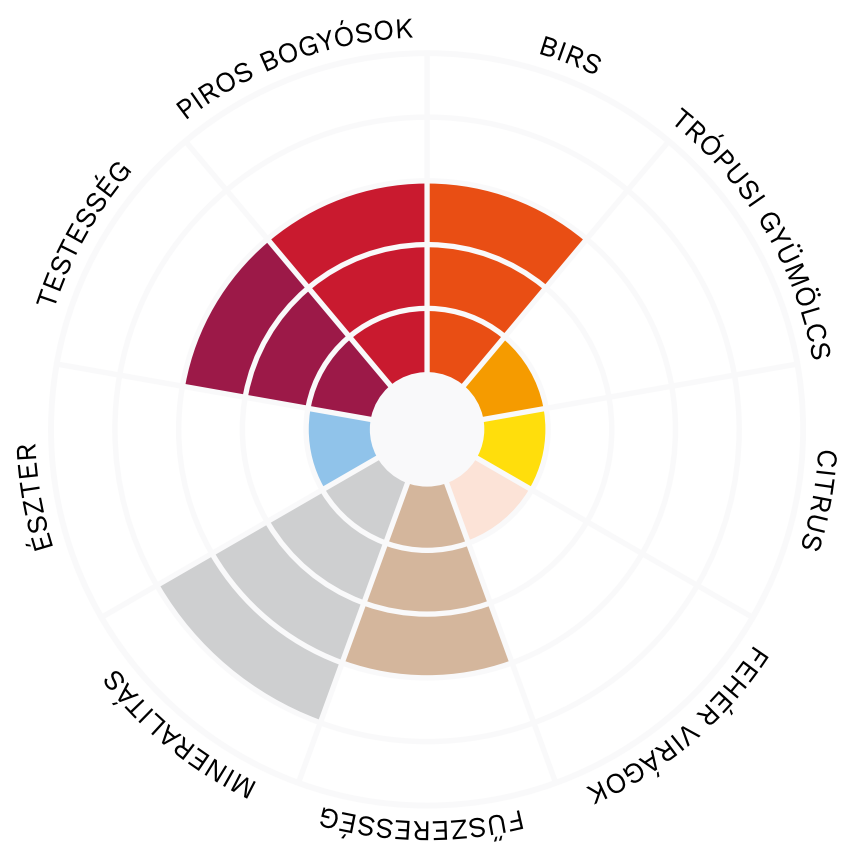
Összehasonlítva több, Pinot Noirhoz ajánlott egyéb élesztővel az RC212™ használata nagyobb antocianin tartalmat és magasabb szín intenzitást eredményezett.

A Lalvin RC212™-t széles körben használják Ausztráliában és Új-Zélandon a Pinot Noir készítéshez.

Érzékszervi tulajdonságok

Ez az élesztő a piros bogyós gyümölcsök (mint az érett cseresznye) és a fűszeres jegyeket emeli ki.

Ízek és aromák



Törzs borászati tulajdonságai

- Vörösbor erjesztéshez ajánlott.
- Saccharomyces cerevisiae törzs.
- Optimális erjedési hőmérséklet tartomány: 18-30 °C. Erjedési feltételeknek megfelelően.
- Közepes relatív nitrogénigény (ellenőrzött laboratóriumi körülmények között).
- Mérsékelt LAG fázis és mérsékelt erjedés.
- Alacsony YAN-körülmények között alacsony H2S-szintet eredményez.
- Alacsony relatív potenciál a SO2-termeléshez.
- Alacsony habzási hajlam.
- Alkohol tolerancia: 16%.
- Az ajánlott vörös fajták közé tartozik a Grenache és a Pinot Noir.

RHONE L2323™ (YSEO)

Az élesztőt Franciaországban, a Comité Interprofessionel des vins AOC Côtes du Rhône izolálta és szelektálta 600 helyi élesztőtörzsből, a Cotes du Rhone borvidéken. Testes, mélyszínű, nagy vörösborok erjesztéséhez ajánljuk. Jó alkoholtűrő, alacsony illósav termelés és a fenolos vegyületek jó extrakciója jellemzi.

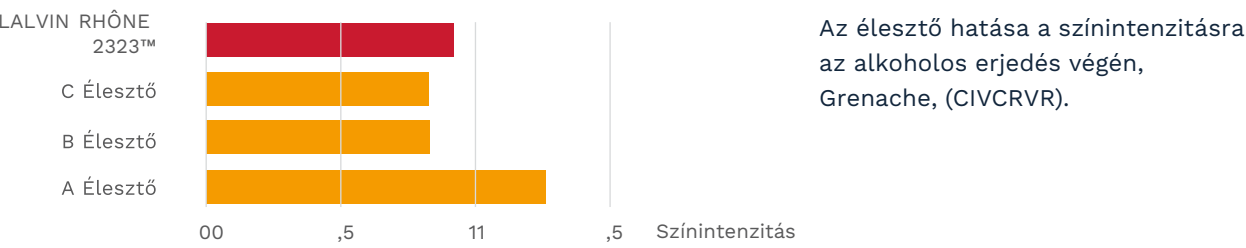
Érzékszervi tulajdonságok

A Rhone 2323™-mal erjesztett vörösborok érzékszervi profiljára érettség és kerek íz jellemző. Aromatikájában az édesgyökér és a fekete ribizli fedezhető fel.

Törzs borászati tulajdonságai

- Az élesztőtörzs killer aktív, mely megkönnyíti a vadélesztők visszaszorítását mindjárt az erjesztés elején.
- Jó alkoholtűréssel rendelkezik, 15% alkoholtartalomig.
- Illósav képzése: csekély.
- LAG fázis nagyon rövid.
- Erjedési intenzitás: mérsékelt.
- Normál hőmérséklettartományokban alkalmazható 15 és 28 °C között.
- Nitrogén igény: közepes.
- Elősegíti az almasavbontás beindulását.
- Alacsony kéndioxid és kénhidrogén termelőképeség.

Tanninszerkezet és borászati tulajdonságok



Az élesztő hatása a színintenzitásra az alkoholos erjedés végén, Grenache, (CIVCRVR).

Fajta	Élesztő	Alkoholtartalom %	H ₂ SO ₄ termelés g/l-ben	színintenzitás	DO280 nm
Grenache	Lalvin Rhône 2323™	13,35	0,27	5,1	50,3
	A	13,5	0,35	4,5	47,4
	B	13,4	0,3	4,6	47,3
Syrah	Lalvin Rhône 2323™	13,1	0,31	21,1	89,7
	A	13,45	0,38	20,9	90,1
	B	12,8	0,38	18,5	81,8

Borok jellemzői különböző élesztőktől függően (Le vigneron)

CLOS® (YSEO)

A spanyolországi Priorat D.O.C. borvidéken a Lallemand részére szelektált élesztő csúcsminőségű vörösborok erjesztésére. Terroir élesztő.

A termék jellemzői:

A borvidéken zajló különböző vinifikációs kísérletek megmutatták az élesztő kitűnő alkalmazkodó képességét a különösen nehéz körülményekhez, mint az alacsony tápanyag ellátottság vagy a széles hőmérsékleti tényezők. A különböző kísérleti és gyakorlati vinifikációk más régiókban egyéb kék szőlőfajtákkal, megerősítették a törzs kiváló tulajdonságait a fajta aromák kiemelésében a komplexitás, struktúra és teltség fokozásában.

Ajánlott fajták:

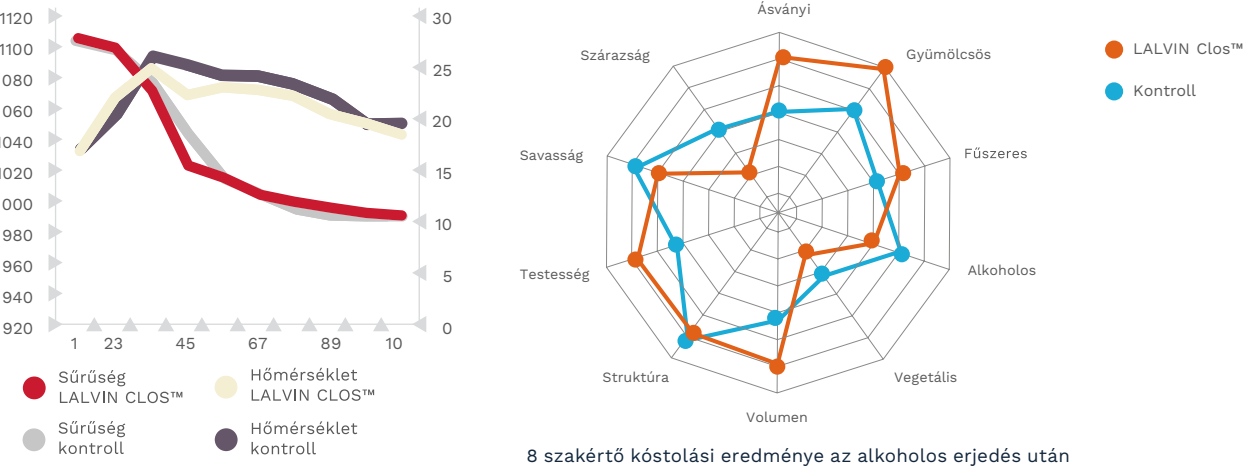
Syrah, Cabernet, Merlot

Törzs borászati tulajdonságai

- Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae.
- Killer factor: igen.
- Nagyon magas alkohol tolarencia: 17%-ig erjeszt.
- Rövid LAG fázis.
- Gyors, egyenletes erjesztési ütem.
- Jó hőmérséklettűrés: 13-35 °C.
- Alacsony asszimilálható nitrogénigény.
- Alacsony illósavtermelés.
- Nagy SO2 tolerancia.
- Jól támogatja az almasavbontást.

Összehasonlító kísérlet Saccharomyces cerevisiae és bayanus között magas cukortartalmú must esetében

Bellmont de Priorat (D.O. Priorat). Grenache (Brix: 26,3; pH: 3,43; AT: 2,9 g/l)



LALVIN ICV BLACKPEARL™

A LALVIN ICV BlackPearl™-t a Földközi-tenger és a Pireneusok között izolálták Dél-Franciaországban. Az ICV Csoporttal (Institut Coopératif du Vin) együttműködve választották ki a magas érettségű szőlőkben is robosztus erjesztési teljesítménye miatt, valamint mert képes megmutatni a magas minőségű szőlők eredeti, fekete bogyós gyümölcsös potenciálját.

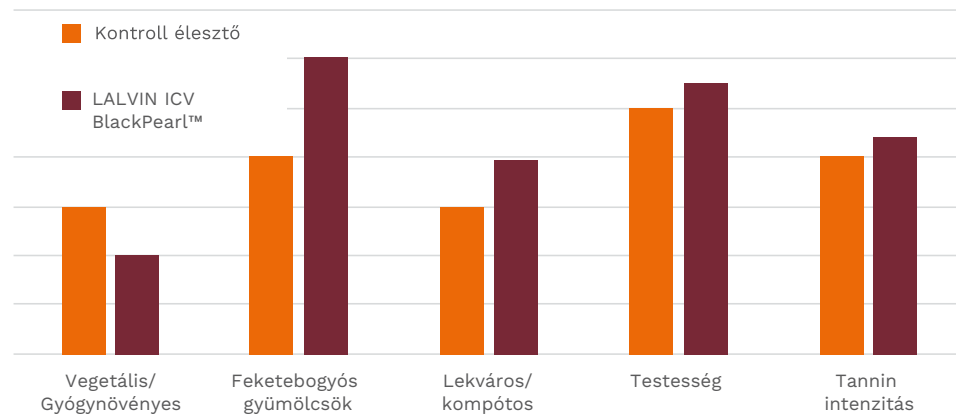
Érzékszervi tulajdonságok

LALVIN ICV BlackPearl™: támogatja az intenzív feketebogyós gyümölcs karaktert, mint a feketeribizli, szeder, miközben erősíti az ízérzetet és testességet, elősegítve a Premium és Ikonikus boroknál keresett egyensúlyt. Vörös fajták széles skálájához alkalmas (pl.: Merlot, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon), LALVIN ICV BlackPearl™ nagyon jól alkalmazkodik a mikrooxidációs borkészítési folyamathoz is. Különböző borászati kísérletek bizonyították, hogy a LALVIN ICV BlackPearl™- lel erjesztett borok érzékszervi profilja idővel stabil marad, megőrzi intenzitását, koncentráltságát és gyümölcsösségét. Ez a hosszú élettartam az érlelés okán kiemelten fontos ebben a kategóriában.

Törzs borászati tulajdonságai

- Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae.
- Killer faktor: semleges.
- Alkoholtolerancia: 15%
- Jó vagy kiváló erjesztési kapacitás még magas hőmérsékleten is.
- Erjesztési hőmérséklet: 18-28 °C.
- Közepes-magas relatív nitrogénigény.
- Alacsony vagy nagyon alacsony relatív SO2 tevékenység.
- Közepes vagy jó MLF támogatás.

Borászati kísérlet Syrah fajtán – Dél-Franciaország (TAV=14,4%v/v ; pH=3,7)



Magas Brix-értékkel rendelkező mustok erjesztése (25° Brix /14,5% alkohol potenciál felett)

- Ha a cukortartalom 25° Brix felett van, javasoljuk az élesztő mennyiségét 25 g/hl-ről 35 g/hl-re növelni. A magasabb beoltási arány segít elkerülni a felhígulást és az élesztő túlélési tényezőit a kritikus szint felett tartja. Ez a magasabb sejtsűrűség segíti, hogy erjedés során az összes cukrot sikeresen alkohollá alakítsuk.
- Válasszon alacsonyabb relatív nitrogénigényű és magasabb alkoholtűrésű élesztőt (pl. LALVIN QA23®, LALVIN DV10®, LALVIN CLOS®, LALVIN OPALE®) További információért kérjük, tekintse meg az Élesztőtáblázatot.

Egyéb tippek magas Brix-értékkel rendelkező mustok erjesztéséhez:

Vörösborok esetében:

- Levegőztetés vagy oxigén adagolása a törkölykalap kialakulása után (körülbelül 30-40 g cukor fogyasztásnál), majd ismét a cukorfogyás 1/3-nál.
- Ügyeljen a hőmérséklet szabályozására az élesztő rehidratálása során, az erjedés kezdeti fázisában és az erjedés csúcsán.
- Rendszeresen mozgassuk meg/keverjük fel az élesztőt az elhalási fázisban, az erjedés vége felé.

Fehérekben:

- Törekedjen arra, hogy a must optimális kezdeti zavarossága 80-150 NTU között legyen.
- Levegőztetés vagy oxigén adagolása az élesztő növekedési fázisának közepén (körülbelül 30-40 g cukor fogyasztásnál), majd ismét a cukorfogyás 1/3-nál.
- Ügyeljen a hőmérséklet szabályozására az élesztő rehidratálása során, az élesztő beoltásakor és az erjedés végén.
- Rendszeresen mozgassuk meg/keverjük fel az élesztőt az elhalási fázisban, az erjedés vége felé.

Almasavbontás

Az MLF sikerét meghatározó tényezők az alkohol, a pH, a hőmérséklet és a kén-dioxid (SO2) koncentráció. Az MLF beoltása előtt ajánlott megmérni ezeket a paramétereket és lehetőség szerint kiigazításokat végezni. Mindegyik tényezőnek van egy olyan tartománya, amelyben az MLF kedvező. Ha e paraméterek közül egy vagy több kedvezőtlebb, az MLF egyre nehezebbé válik.

Értékelő lap a malolaktikus fermentáció nehézségének meghatározásához

A Lallemand kidolgozott egy pontozási rendszert az almasavbontás igényeinek felmérésére. Minden releváns feltételhez társít egy pontszámot és az összpontszám jelzi, hogy az MLF valószínűleg könnyen vagy nehezen lesz végrehajtható.

	1 pont	2 pont	8 pont	10 pont	Pontszám
Alkohol (% vol)	< 13	13 - 15	15 - 17	> 17	
pH	> 3.4	3.1 - 3.4	2.9 - 3.1	< 2.9	
Szabad SO2 (mg/l)	< 8	8 - 12	12 - 15	> 15	
Összes SO2 (mg/l)	< 30	30 - 40	40 - 60	> 60	
Hőmérséklet	18 - 22	14 - 18 vagy 22-24	10-14 vagy 24-29	< 10 vagy > 29	
Élesztő tápanyag igénye	alacsony	közepes	magas	nagyon magas	
Alkoholos erjesztés nehézsége	problémamentes	Átmeneti élesztő stressz jelentkezett	lassú	elhúzódó, vontatott	
Kiindulási almasav szint (g/l)	2 - 4	4 - 5 vagy 1 - 2	5 - 7 vagy 0.5 - 1	> 7 vagy < 0.5	
Maximális AF érték (max brix csökkenés/nap)	< 2	2 - 4	4 - 6	> 6	
Megjegyzés: Előfordulhatnak egyéb, jelenleg kevésbé ismert tényezők, amelyeket ez a pontozási táblázat nem vesz figyelembe: oldott oxigén szintje, a polifenol-tartalom, a seprő tömörödése, növényvédőszer-maradékok stb.					
Malolaktikus fermentáció nehézség összpontszám:					

Kedvező:

< 13 pont – Gyorsan oltsa be a bort kiválasztott baktériummal. Ügyeljen a mikrobiológiai környezetre. (Brettanomyces, szennyező baktériumok stb.)

Nem túl kedvező:

13-22 pont – A speciális baktériumtápanyagra lehet szükség. Válassza ki a borhoz illő baktériumtörzset.

Nehéz:

23-40 pont – Duplázza meg a baktériumok mennyiségét adagoláskor. Segítse a MLF feltételeit: hőmérséklet, speciális tápanyag használata.

Extrém:

> 40 pont – Futtasson le gyorstesztet vagy forduljon helyi képviselőjéhez. Csökkentse az akadályokat a beoltás előtt: házasítás, savtompítás, hőmérséklet, speciális tápanyagok használata stb.



Tápanyagok

ML RED BOOST™

Almasavbontó tápanyag, amely támogatja a baktériumok növekedését és javítja az MLF kinetikáját.

Az ML RED BOOST™ specifikus inaktivált élesztők keveréke, gazdag aminosavakban, poliszacharidokban és ásványi anyagokban, ideális tápanyagok az optimális MLF kinetikához. Az ML RED BOOST™ komponensei különösen alkalmasak a Lallemend baktériumok, polifenolok gátló hatásaival szembeni rezisztenciájának javítására.

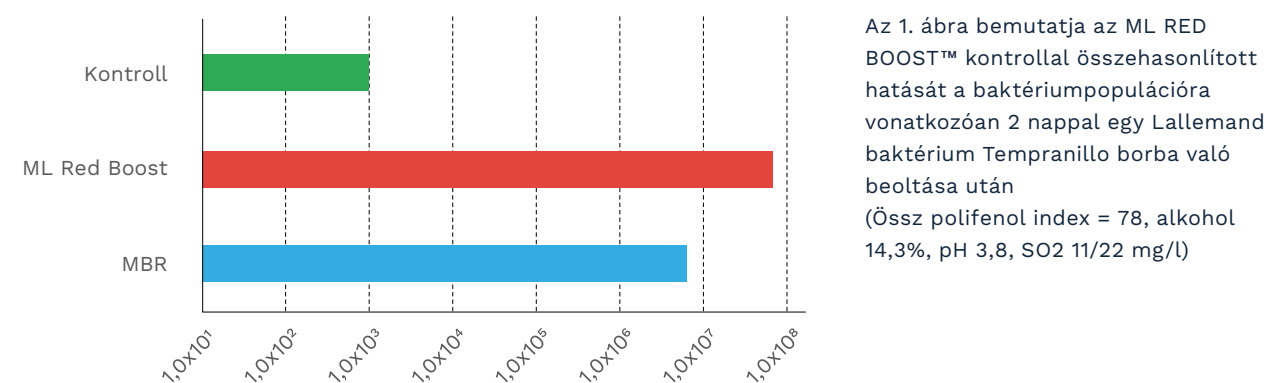
Az ML RED BOOST™-ot a Lallemend fejlesztette, miután megvizsgálta az almasavbontó baktériumok specifikus tápanyag igényeit, valamint a specifikus élesztőfrakciók szerepét, amelyek javítják a baktériumok rezisztenciáját a vörösborok magas polifenoltartalmának gátló hatásaival szemben. Egyes peptidek biológiai hozzáférhetősége erősen kedvez a Lallemend által szelektált baktériumainak, és az ML RED BOOST™-ban található specifikus poliszacharidok minősége különösen hatékony az MLF időtartamának csökkentésében, különösen nehéz körülmények között. A baktériumok adagolása előtt 24 órával hozzáadva az ML RED BOOST™ lerövidíti az MLF-et kihívást jelentő körülmények között azáltal, hogy védi a baktériumokat és biztosítja az alapvető tápanyagokat.

Az ML RED BOOST™ kifejezetten vörösborban való felhasználásra lett kifejlesztve:

- Növeli az almasavbontó baktériumok rezisztenciáját a polifenolok gátló hatásaival szemben.
- Kompenzálja a tápanyaghiányt a szerves nitrogénben és a kofaktorokban, hogy elősegítse a baktériumok növekedését.
- Csökkenti az almasavbontás időtartamát.

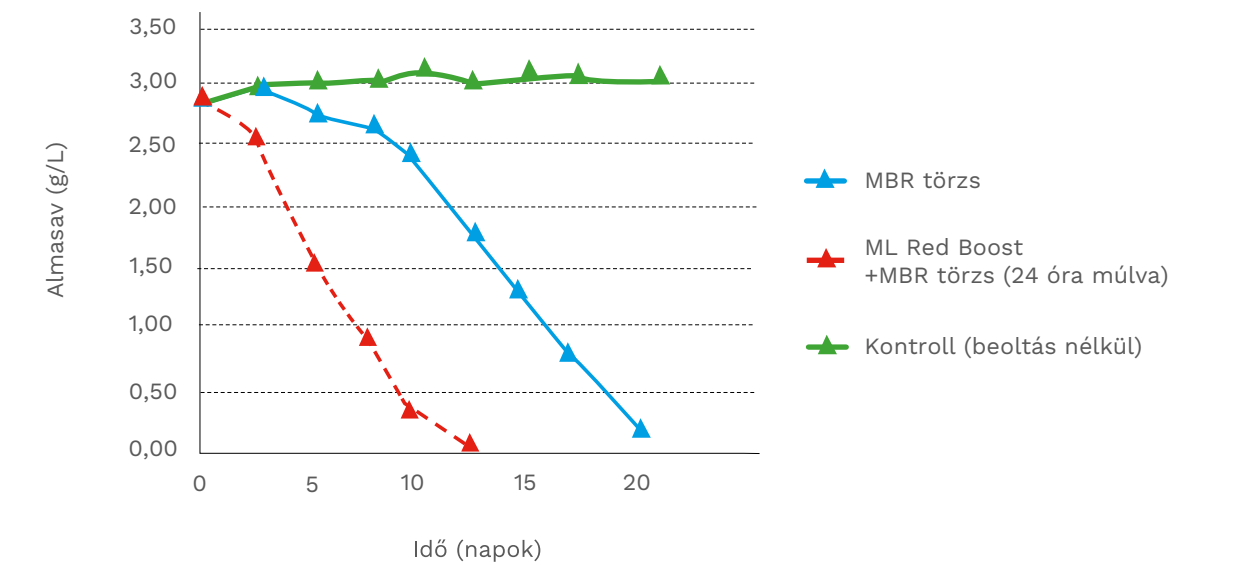
Az ML RED BOOST™ hozzáadása 24 órával a baktériumok beoltása előtt javítja azok túlélését és növekedését. Az 1. ábra azt mutatja, hogy a bor baktériumpopulációja 10-szer magasabb volt az ML RED BOOST™-tal kezelt borból, mint a kezeletlen borból.

1.ábra: Baktériumpopuláció 2 nappal az oltás után (cfu/ml)



MBR baktérium	ML RED BOOST + baktérium (24 óra múlva)	Kontroll (beoltás nélkül)
5.0x10 ⁵	6.4x10 ⁶	1.0x10 ²

2. ábra: Almasav csökkenése



A 2. ábra bemutatja az ML RED BOOST™ kontrollal összehasonlított hatását az MLF kinetikájára egy Tempranillo borban (teljes polifenol index = 78, alkohol 14,3%, pH 3,8, SO2 11/22 mg/l).



Almasavbontó Baktériumok

LALVIN VP41™

Oenococcus oeni almasavbontó baktérium. Növeli a borok összetettségét, teltségét, jól alkalmazkodik a borok magas alkoholtartalmához.

A Lalvin VP41™-et egy forró klímájú olasz borrégióban izolálták egy kiterjedt európai uniós együttműködés során (CRAFT), hogy kiválasszák azokat a természetes Oenococcus oeni törzseket, amelyek egyedülálló teljesítményt és borkészítési tulajdonságokat mutatnak.

A Lalvin VP41™ erősen toleráns törzsként állt elő, amely a legnehezebb borászati körülmények között, például nagyon magas alkohol és alacsony pH-érték mellett is képes teljesíteni.

Rendkívül toleráns az SO2-vel szemben. Jó ellenállása mellett a Lalvin VP41™ megőrzi a piros bogyós gyümölcsös karaktert, a citromsav késői és lassú lebomlásával és a diacetil nagyon alacsony termelésével.

Törzs borászati

- pH-tolerancia: > 3.1 G160.
- MLF kinetika: Gyors.
- Alkoholtolerancia: legfeljebb 16%.
- Alacsony illósav termelés.
- SO2-tűrés: legfeljebb 60 mg/l teljes SO2-ra vonatkoztatva (figyeljünk a molekuláris SO2-re alacsony pH esetén).
- Cinnamoil-észteráz baktérium negatív: nem képes előállítani prekursorokat az etil-fenol-előállításához a Brettanomyces által.
- Hőmérséklet tolerancia: > 16 °C.
- Nem termel biogén aminokat.
- Alacsony tápanyagigény.
- Ajánlott élesztős beoltással egy időben adagolni.
- Egyszerű felhasználás.

Ajánlott hőmérséklet-tartomány

Fehér bor/rozé bor: 16-20 °C.
Vörösbor: 17-25 °C.

LALVIN SILKA™

Oenococcus oeni. Almasavbontó baktérium selymes vörösborokhoz és hordóban lezajló MLF-hez.

A Lalvin SILKA™-t Spanyolország híres borvidékén, La Riojában izolálták. Ez a szelekció 2006-ban kezdődött, együttműködve az Természettudományi és Borászati Kutatóintézettel (ICVV - Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino). A Lalvin SILKA™-t 1000 különböző törzsből választották ki. A Lalvin SILKA™ egyedülálló érzékszervi tulajdonságokkal bír, amelyek meleg éghajlaton megfelelnek a kívánt profilnak. A magas Alkoholtolerancia és a zökkenőmentes erjedés-kinetikával szemben a Lalvin SILKA™ pozitív hatással van a borok minőségére, miközben csökkenti a keserűséget.

A Lalvin SILKA™-val komplex vörösborokat készíthetünk, amelyeket jó egyensúly jellemez a szájban. A Lalvin SILKA™ egyedülálló eredetének és a tanninok lágyítására kifejtett különleges hatásának köszönhetően tökéletesen illeszkedik az almasavbontáshoz (MLF) a fával érintkezve. A spontán MLF-hez képest a Lalvin SILKA™-val beoltott borok jobban integrálják a fát, elegáns szerkezetet és aromásabb frissességet kölcsönözve a bornak. Néhány hónap múlva a Lalvin SILKA™-val készült borok frissek és gyümölcsösek maradnak. A Lalvin SILKA™ nem termel hisztaminokat vagy más biogén aminokat.

Ajánlott hőmérséklet-tartomány:

Fehér bor/rozé bor: 16-20 °C.

Vörösbor: 17-25 °C.

Nehezebb körülmények között (nagy alkohol> 14,5 térfogat vagy alacsony pH <3,1, vagy magas SO2> 45 ppm): 18-22 °C.

Érzékszervi tulajdonságok

Bársonyos kerekesség és friss gyümölcsösség. Csökkenti a zöld, vegetális ízeket.

Vajas hatás:

Szekvenciális beoltásnál moderált, együttes beoltáskor alacsony a diacetyl képzés.

Almasavbontás hatása fahordóban:

komplexitás és puha tannin struktúra.

Törzs borászati tulajdonságai

- ♦ Faj: Oenococcus oeni.
- ♦ Alkoholtolerancia: 16%.
- ♦ PH tolerancia: 3.3.
- ♦ SO₂ tűrés: 60 mg/l.
- ♦ Tápanyagigény: mérsékelt.
- ♦ Hőmérséklet tolerancia min.: 15 °C.
- ♦ Beoltás erjedésindításkor: ajánlott.
- ♦ Diacetil-termelés az inokuláció során: alacsony.
- ♦ Organoleptikus hatás: Elegáns szerkezet és az aromás frissesség, a fa jobb integrációja.
- ♦ Diacetil-termelés hordóban erjesztésnél: mérsékelt.
- ♦ Biogén aminok: nem.

SILKA™, egy baktérium selymes vörösborok készítéséhez

A borászok ma már tudják, hogy az almasavbontás (MLF) a borkészítési folyamat lényeges szakasza és hogy bizonyos baktériumok kulcsszerepet játszanak a borok érzékszervi profiljának kialakításában. Ezzel a Riojában (Spanyolország) izolált új baktériummal bővíti a Lallemand Oenology a baktérium kínálatát, amelyek szintén képesek hozzájárulni a vörösborok érzékszervi profiljának kialakításához.

A SILKA™ egyedülálló érzékszervi tulajdonságaival nagyon gyorsan komplex és selymes vörösborok készítését teszi lehetővé.

Egy baktérium, ami tökéletesen illeszkedik a meleg éghajlatú régiókhoz

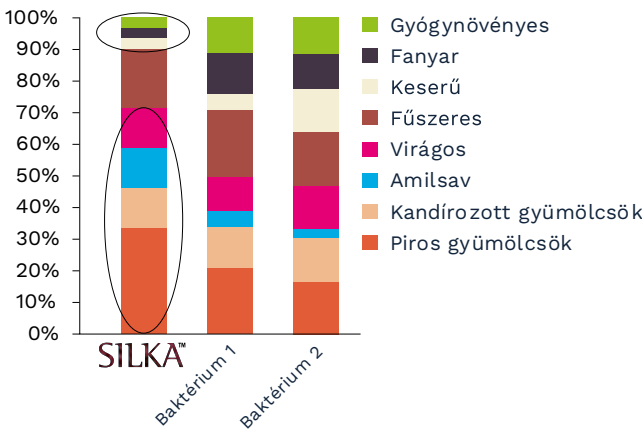
Ellenáll a magas alkoholtartalomnak, miközben szabályos erjedési kinetikát eredményez. A SILKA™ védi a borok érzékszervi tisztaságát. Negatív cinnamoil-észteráz aktivitása miatt nem szabadít fel etil-fenol prekursorokat (animális jegyeket) és nem képes biogén amin termelésére.

Egyedülálló tulajdonságok a tanninok lágyítására

Egyedülálló érzékszervi tulajdonságainak köszönhetően a SILKA™ szerkezetet és komplexitást kölcsönöz a vörösboroknak, miközben csökkenti a zöld jegyeket, a keserűséget és a fanyarságot. A SILKA™ lehetővé teszi, hogy a vörösborok teljes mértékben megmutassák gyümölcsös karakterüket, és hogy gyorsan felfedjék selymes tanninjaikat.

Kóstolási eredmények (24 borászból álló testület)

Pinot noir 2017: szekvenciális beoltás az alkoholos erjedés végét követően

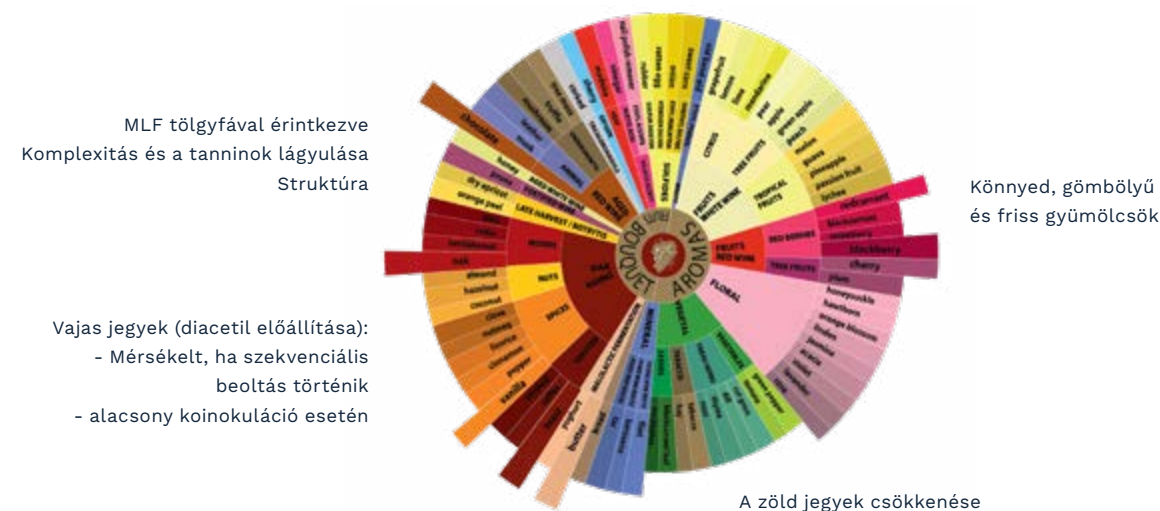


Hatékonyasága és érzékszervi tulajdonságai tesztelve és jóváhagyva

Számos spanyol-, francia- és olaszországi borászatban használják 2017 óta. A borászok visszajelzései nagyon kedvezőek: A SILKA™ lehetővé teszi a fajtajelleges gyümölcsös aromákkal rendelkező vörösborok készítését és elősegíti a borok kiegyensúlyozott szerkezetét szép kerekességét, hosszú lecsengéssel.

Alkalmas tölgyfahordóban történő almasavbontásra is.

SILKA™ tökéletesen alkalmas a tölgyfával érintkező almasavbontásra, SILKA™-val beoltott borok jobban integrálódnak a fába és elegáns struktúrát, aromatis frissességet mutatnak. Néhány hónap elteltével a SILKA™ segítségével készült borok frissek és gyümölcsösek maradnak, míg a kontrollborok túlérett gyümölcsös jegyeket mutatnak. A gyümölcsös észterek elemzése megerősíti ezeket a kóstolási eredményeket.



Sikeres erjesztés és almasavbontás együttes beoltással

Hagyományosan a borászok megvárták az alkoholos erjedés végét, mielőtt elkezdtek az MLF-et. Mostanában azonban egyre nagyobb érdeklődés mutatkozik baktériumok beoltására az alkoholos erjesztés kezdetén vagy annak során. A koinokuláció vagy beoltás az alkoholos erjedés során, leküzdheti a magas etanolszintekhez vagy lecsökkent nitrogén szinthez kapcsolódó MLF-problémákat.

A korai beoltás általában szintén rövidebb teljes erjedési időt eredményez, kedvező lehet, ha gyors forgalomba hozatalra szánjuk a tételt, valamint csökkentheti az egyéb mikroorganizmusok kockázatát (Lactobacillus, a Pediococcus és a Brettanomyces). Magas pH-értékű (> 3,6) mustok esetében kifejezetten ajánlott a koinokuláció, ezek a borok érzékenyek a mikrobiológiai változásokra.

A korai beoltással kapcsolatban lehetnek bizonyos kockázatok, többek között:

- A szüret/zúzás során hozzáadott magas SO₂-mennyiség gátlása.
- Az élesztő növekedésével való versengés.
- Élesztő - baktérium összeférhetetlensége (az MLF-törzsek kompatibilitása ezért fontos).

Az élesztőpopuláció fejlődésének megfelelő irányítása:

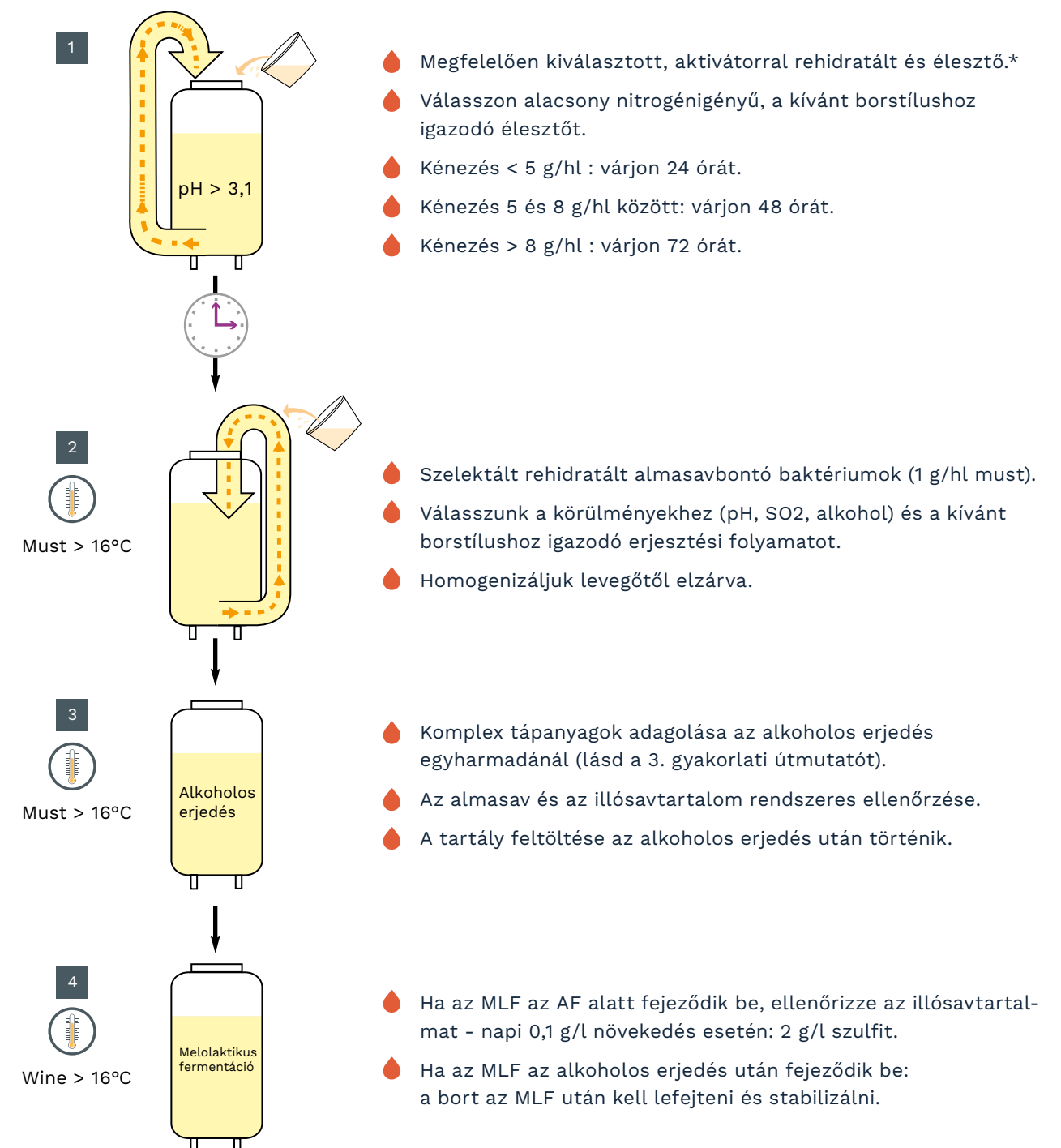
Az alkoholos erjedés megakadásának elkerülésére és az almasavbontás elősegítésének érdekében az élesztő védelme és komplex táplálása kiemelkedő fontosságú.

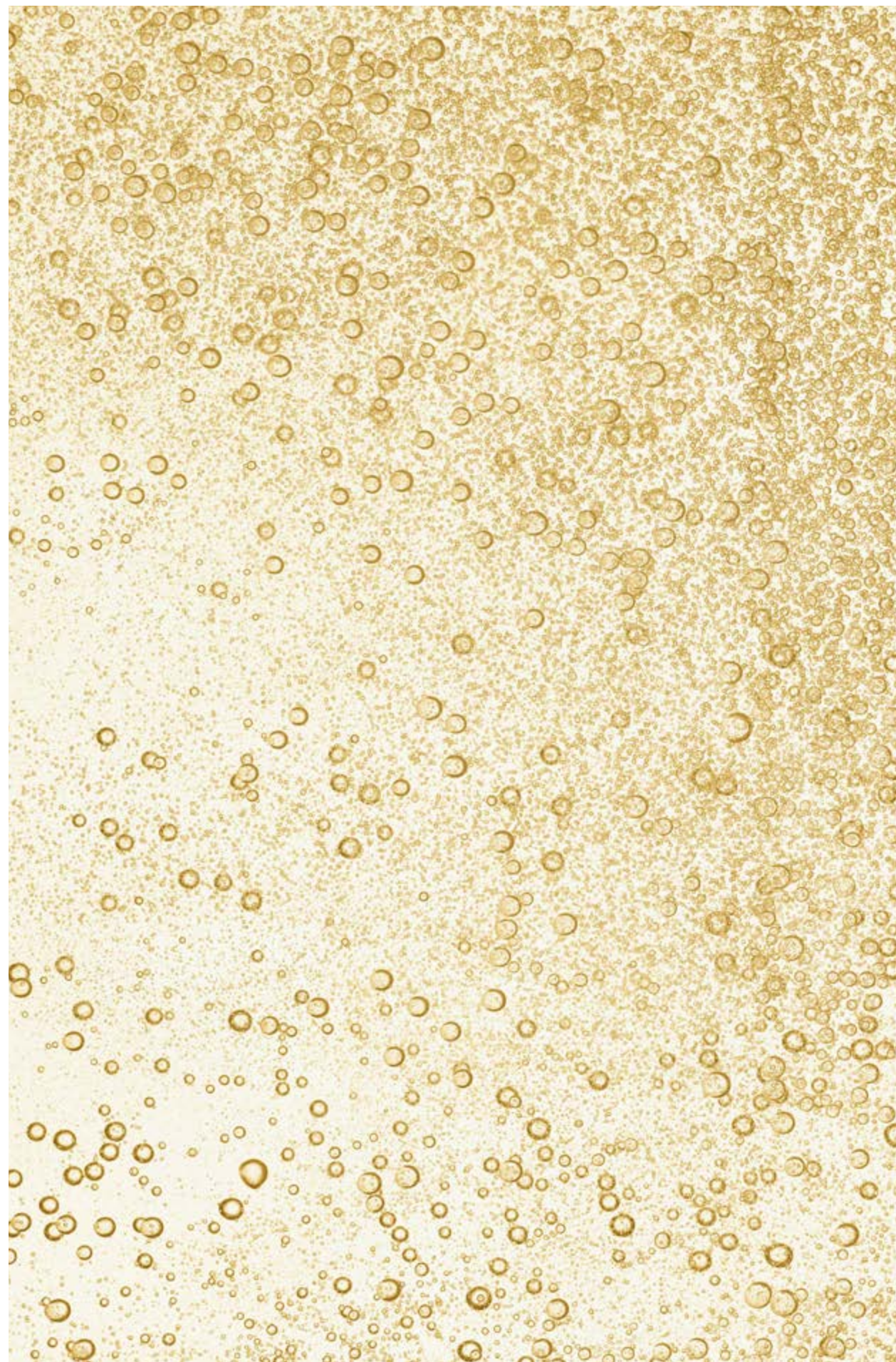
Hőmérséklet-szabályozás:

A korai beoltás esetén hőmérséklet-szabályozásra van szükség, mivel a magas erjedési hőmérséklet mind a baktériumokra, mind az élesztőre káros lehet.

Kerüljük a túlzott kénezést:

A SO₂ megállíthatja az almasavbontást. Az élesztő/almasavbontó baktériumok koinokulációját nem szabad végrehajtani, ha a leszüretelt szőlő egészségtelen.





PEZSGŐ TECHNOLÓGIA

KERTTRADE
SZENVEDÉLYÜNK A BORKÉSZÍTÉS

CHA-ALGIBENT LIQUID

Alginát és bentonit keveréke a remuage gyorsítására.

A CHA-Algibent Liquid csökkenti a lerázáshoz szükséges időt. A bentonit komponens magas fehérje-megkötő képességgel rendelkezik, az alginát pedig viszkozitása miatt alkalmas, hogy az élesztő-bentonit üledék kompakt maradjon. A CHA-Algibent Liquid-et a másodlagos erjesztés előtt kell hozzáadni a borhoz az élesztővel együtt.

Alkalmazás

Tirázsoláshoz
Fontos, hogy a CHA-Algibent Liquid-et háromszoros mennyiségű hideg vízzel keverjük össze, majd fokozatosan adjuk hozzá a borhoz és alaposan keverjük el.
A CHA-Algibent Liquid-et soha ne adagoljuk közvetlenül a borhoz előzetes hígítás nélkül.
A CHA-Algibent Liquid-et a CHA-Tara oldattal együtt ajánlott alkalmazni.

Lerázáshoz
Fontos, hogy ne rázza meg a palackokat a remuage alatt.

Adagolás

70-90 ml/hl

CHA-BOOST

A palackos erjedés optimalizálására.

A CHA-Boost nitrogént tartalmaz a megfelelő élesztőszaporodás, valamint a teljes cukorfelhasználás biztosítása érdekében. Kifejezetten pezsgősítéshez ajánljuk.

A CHA-Boost tiamin-kloridot is tartalmaz, amely segít megőrizni az élesztőgombák vitalitását.

A CHA-Boost-ban található diammónium-foszfát könnyen felvehető az élesztő számára, ezzel segítve az alkoholos erjedésindulását. A diammónium-foszfát egyenletes nitrogénellátást biztosít az erjedés végéig, valamint optimalizálja az erjedés hatékonyságát.

Alkalmazás

Oldjuk fel tízszeres mennyiségű hideg vízben, majd adagoljuk a borhoz. Vörös-, fehér- vagy rozé borok készítésekor a CHA-Boost-ot keverjük a mustba és/vagy az erjedő mustba. A másodlagos erjesztésre szánt alapborok esetében a CHA-Boost-ot a cukorsziruppal és az indítókultúrákkal együtt kell a borba bekeverni.

Adagolás

5 g/hl

Törvényileg meghatározott maximális adagolás
6 g/hl

CHA-RIDDLING

Lerázást segítő kezelőanyag, kompakt, könnyen eltávolítható szedimenthez

A CHA-Riddling magas tisztaságú bentonitból és szilikátokból áll, amelyek kombinációja nagyfokú tisztulást és ülepedést biztosít, ami különösen hatékony a lerázási folyamatban.

Használatával más egyéb adalékanyag nem szükséges a lerázáshoz.

A CHA-Riddling kompakt és könnyen eltávolítható szedimentet képez. Elősegíti a bor tisztulását, és tökéletes tükrösséget eredményez mind kézi, mind automatizált lerázás végére.

Alkalmazás

Használat előtt alaposan rázzuk fel a CHA-Riddlinget. Közvetlenül a fejtés előtt kell bekeverni, miután hozzáadtuk és alaposan összekevertük a likőrt és az erjedési segédanyagokat.

A jobb struktúra és a reduktív jegyek kialakulásának megelőzése érdekében javasoljuk 20 ml/hl CHA-Tara hozzáadását is.

Kevertessük folyamatosan a palackozási folyamat során.

Az adagolás optimalizálása érdekében mindig tanácsos laboratóriumi tesztek végéni.

Adagolás

60 - 80 ml/hl fehér pezsgők esetében.
80 - 100 ml/hl vörös- vagy rozé pezsgők esetében.

CHA-RIDDLING S



Nátrium-bentonit tartalmú készítmény a jobb szedimentképzéshez.

A CHA-Riddling S egy nátrium-bentonit készítmény, amelyet kifejezetten (mind kézi, mind automatikus) lerázáshoz fejlesztettek ki. A CHA-Riddling S kompakt üledéket hoz létre a palackban és segíti annak lerázását. Gyengéd hatásmechanizmussal rendelkezik, amely ragyogóan tiszta bort eredményez.

A CHA-Riddling S hatékonysága javul, ha a CHA- Riddling S-CO-val együtt használjuk.

Alkalmazás

Adagoljuk a CHA-Riddling S -t közvetlenül a tirázsolás előtt, a cukor és élesztő hozzáadása után.

Javasolt a CHA-Riddling S mellé a CHA-Tara (20mL/hl) alkalmazása. Fontos, hogy a palackozás során folytassuk a tartály keverését.

Adagolás

70–80 ml/hl bor

A CHA-Ridding S és a CHA-Riddling S-CO együttes alkalmazása esetén a következő adagolás ajánlott:

- CHA-Riddling S-CO: 20 ml/hl
- CHA-Riddling S: 60–80 ml/hl

CHA-RIDDLING S-CO



Kiegészítő segédanyag a maszkolódás elkerülésére.

A CHA-Riddling S-CO megakadályozza, hogy az üledék a palack oldalához tapadjon a lerázás során és segít kompakt szediment kialakításában a palack nyakában.

A CHA-Riddling S-CO kiegészíti a CHA-Riddling S hatását.

Alkalmazás

Használat előtt alaposan rázzuk fel a kannát. A CHA-Riddling S-CO -t a CHA-Riddling S-sel egyidejűleg adagoljuk a tirázsolás előtt, a cukor és az élesztő hozzáadása után. Biztosítsunk alapos és folyamatos keverést a tirázsolás során.

Adagolás

20–30 ml/hl bor

A CHA-Riddling S-sel együtt alkalmazva a következők érvényesek:

- CHA-Riddling S-CO: 20 ml/hl
- CHA-Riddling S: 60–80 ml/hl

CHA-TARA



Folyékony tannin és réz-szulfát készítmény.

A CHA-Tara egy folyékony készítmény, amely tara tanninokat és réz-szulfátot tartalmaz.

A CHA-Tara alkalmazása számos előnnyel jár, segít megelőzni az oxidációt és reduktív jegyek kialakulását. Növeli az érlelési potenciált. Segíti az ülepedést a lerázás során.

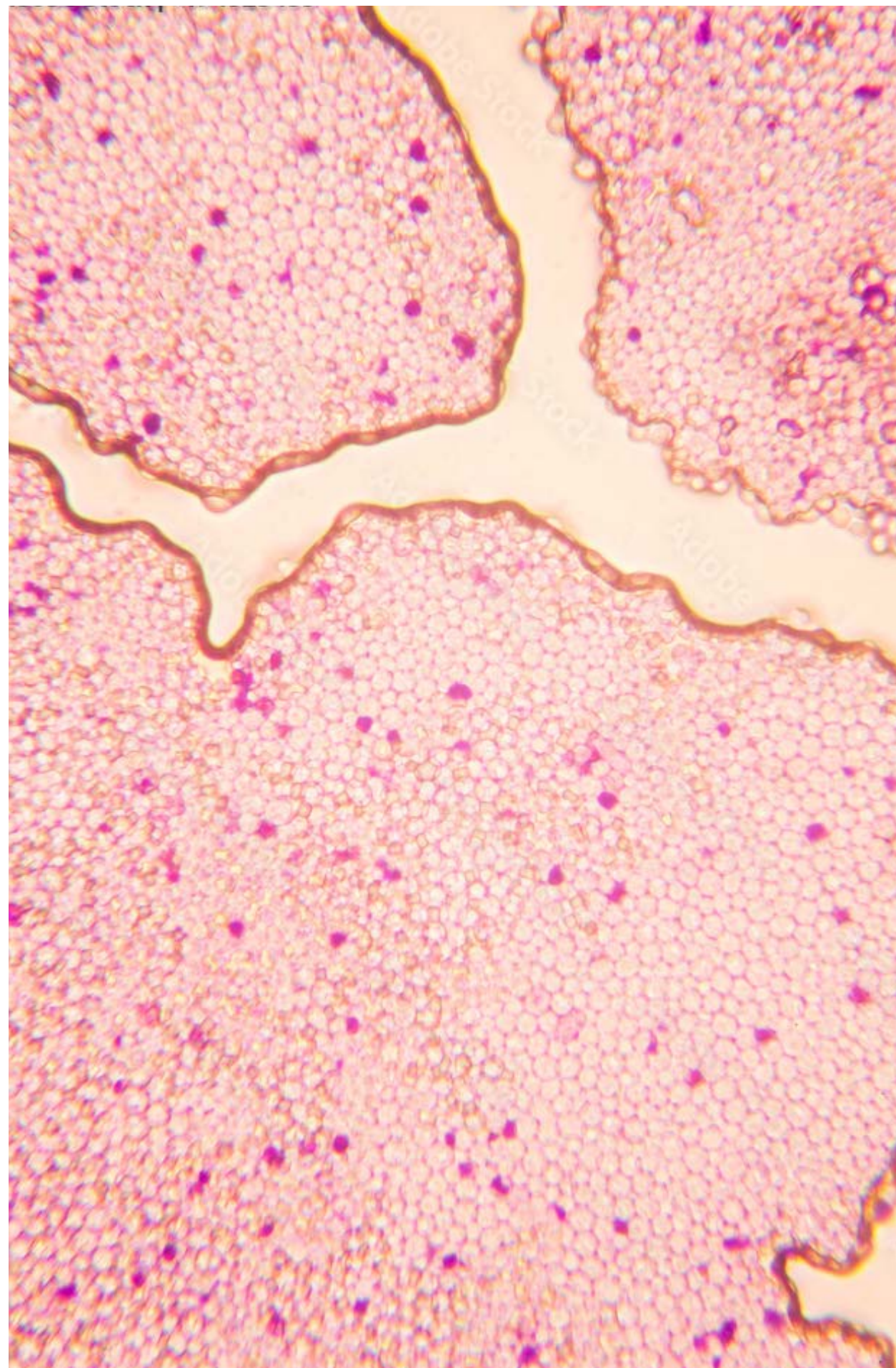
Alkalmazás

Közvetlenül a borhoz adagoljuk a lerázási segédanyagokkal együtt, majd jól keverjük el.

Adagolás

20–40 ml/hl





BORÁSZATI KEZELŐANYAGOK

KERTTRADE
SZENVEDÉLYÜNK A BORKÉSZÍTÉS



TANNINOK

Tanninok erjesztéshez

T-GALLO



Fehérszőlő héjából kinyert szőlőhéj tannin mustok, borok fehérje- és színstabilizáláshoz.

A T-Gallo egy rendkívül tiszta tannin, válogatott alapanyagokból. Kiválóan alkalmazható, ha szeretnénk a bor cseresavtartalmát növelni anélkül, hogy kesernyész ízeket okoznánk a borban. Segíti a színstabilitást, nem változtatja meg a bor színét.

Köszönhetően a figyelemre méltó reakcióképességének a fehérjékkel szemben, a T-Gallo elkerülhetővé teszi a fehérjével (például zselatinnal) történő tisztítás során fellépő túlderítési jelenségeket.

Kifejezetten ajánlott fehérborok készítésénél, a fehérje-instabilitási problémák elkerülésére.

Alkalmazás

Javasoljuk, hogy végezzen laboratóriumi vizsgálatokat a meghatározásához.

Oldjuk fel tízszeres mennyiségű meleg (30-35 °C-os) tisztított vízben, majd adjuk a kezelendő tételhez.

Adagolás

3-15 g/hl

T-CITRUS



Tanninok fehér és rozé mustok erjesztéséhez a gyümölcsaromák kiemelésére és antioxidáns védelemre.

Citrusfából kinyert kondenzált tannin és gallusz tanninok keveréke fehér és rozé mustokhoz a gyümölcsaromák növelésére és antioxidáns védelemre.

Az alacsony hőmérsékleten történő kivonási és szárítási eljárás lehetővé teszi az aromás vegyületek glikolizált formáinak, például a non-izoprenoidoknak (béta-damaszcenon) és terpének (citronellol, linalool) kivonását a fából, amelyek a borokban gyümölcsös és virágos jegyekért felelősek.

A T-Citrussal erjesztett borok intenzív citrom, grapefruit, alma és fehér virágos aromákkal rendelkeznek, amelyek jól kiegészítik a bor fajtajelleges aromáit és az erjedés során keletkező aromákat.

Alkalmazás

Oldjuk fel tízszeres mennyiségű vízben vagy mustban és adagoljuk a musthoz.

A T-Citrust az alkoholos erjedés során kell hozzáadni, az élesztős beoltást követő 48 órán belül.

Adagolás

Rosé mustok: 5-15 g/hl
Fehér mustok: 2-10 g/hl

T-BERRY



Tanninok vörös és rozé mustok erjesztéséhez a pirosbogyós gyümölcsös ízért, erős színtabilizáló hatással.

A T-Berry pirosbogyós gyümölcsfákból kivont kondenzált tannin keverék.

Az alacsony hőmérsékleten történő kivonási és szárítási eljárás lehetővé teszi az aromás vegyületek glikolizált formáinak, például a non-izoprenoidoknak (béta-ionon és béta-damaszcenon) kivonását a fából, amelyek a borokban pirosbogyós gyümölcsös jegyekért felelősek.

A T-Berry-vel erjesztett borok intenzív cseresznye-, eper-, áfonya- stb. aromákkal rendelkeznek, amelyek jól kiegészítik a bor fajtajelleges aromáit és az erjedés során keletkező aromákat.

A T-Berry elősegíti a színtabilizálást és megakadályozza az elsődleges aromák oxidációját. Szemcsés formája megkönnyíti a vízben/borban való feloldását és megakadályozza a kellemetlen porképződést.

Alkalmazás

Oldjuk fel tízszeres mennyiségű vízben vagy mustban és adagoljuk a musthoz.

A T-Berryt az alkoholos erjedés során kell hozzáadni, az élesztős beoltást követő 48 órán belül.

Adagolás

Rosé mustok: 2-15 g/hl
Vörös mustok: 5-20 g/hl

T-TERROIR



A T-Terroir egy 70%-nál magasabb csersavtartalmú, koncentrált katechin tanninokból álló kivonat.

A vörösborok macerációja során hozzáadva segíti a szín stabilizálást, javítja a szerkezetet és erősíti a kén-dioxid antioxidáns tulajdonságait.

Fehérborok esetében a borok lekerekítésére alkalmazható.

Alkalmazás

Oldja fel kis mennyiségű meleg vízben vagy mustban és adagolja a cefréhez/borhoz.

Adagolás

Áztatás során: 15-30 g/100 kg
Vörösbor: 15-30 g/hl



Tanninok érleléshez

T-FRSH

Tannin a vegetális jegyek elrejtésére, fajtajellelleg kiemelésére.

A T-FRSH egy egzotikus fafajtákból szelektált tanninkészítmény, amely segít elfedni az éretlen, zöld karaktert és a kellemetlen fanyar ízjegyeket. Segít előhozni a fajtajelleget, amelyeket a vegetális jegyek gyakran elfednek.

Erős antioxidáns hatással rendelkezik.

Alkalmazás

A palackozás előtti szakaszban a végső szűrés előtt legalább 48 órával. Javasoljuk, hogy végezzen laboratóriumi vizsgálatokat a meghatározásához. Oldjuk fel tízszeres mennyiségű vízben/mustban/borban, majd adjuk a kezelendő tételhez.

Adagolás

Fehér-, vörös- és rozé borokhoz: 5-20 g/hl

T-GRAPE

Szőlőtannin a frissességért, kiegyensúlyozott ízérzetért.

Az T-Grape egy fehér szőlőhéjon alapuló tanninkészítmény, kiváló antioxidáns tulajdonságokkal. Az erjesztés során javítja a must antioxidáns kapacitását, miközben megőrzi aromáinak frissességét. Az érlelés és a palackozás előtti szakaszokban használva felfrissíti az aromákat és fokozza a gyümölcsös jegyeket, finomítja a szerkezetet, miközben hozzájárul a kerektséghez. Az oxidatív jelenségek elleni védelem révén növeli a borok érlelési potenciálját.

Alkalmazás

A palackozás előtti szakaszban a végső szűrés előtt legalább 48 órával. Javasoljuk, hogy végezzen laboratóriumi vizsgálatokat a meghatározásához. Oldjuk fel tízszeres mennyiségű vízben/mustban/borban, majd adjuk a kezelendő tételhez.

Adagolás

Fehér-, vörös- és rozé borokhoz: 1-20 g/l

T-RUBY

Tannin a gyümölcsös jegyek kiemeléséhez.

T-Ruby egy piros bogyós fafajtákból kivont tannin készítmény. Segít kiemelni a gyümölcsös jegyeket, növeli az édes érzetet. Kiemeli a fajtajelleget, miközben erős antioxidáns hatással rendelkezik.

Alkalmazás

A palackozás előtti szakaszban a végső szűrés előtt legalább 48 órával. Javasoljuk, hogy végezzen laboratóriumi vizsgálatokat a meghatározásához. Oldja fel tízszeres mennyiségű vízben/mustban/borban, majd adjuk a kezelendő tételhez.

Adagolás

Fehér-, vörös- és rozé borokhoz: 1-20 g/l

T-ROYAL

Tölgyfa tannin a struktúra növelésére.

T-ROYAL egy gondosan kiválasztott tannin készítmény amerikai fehér tölgyből (Quercus alba). A palackozás előtti szakaszra tervezték. Kiemeli a fehér-, vörös- és rozé borok szerkezetét és testét. Növeli a borok intenzitását, testességét. Feltárja a kókuszos, csokoládés és a kávé karaktereket.

Alkalmazás

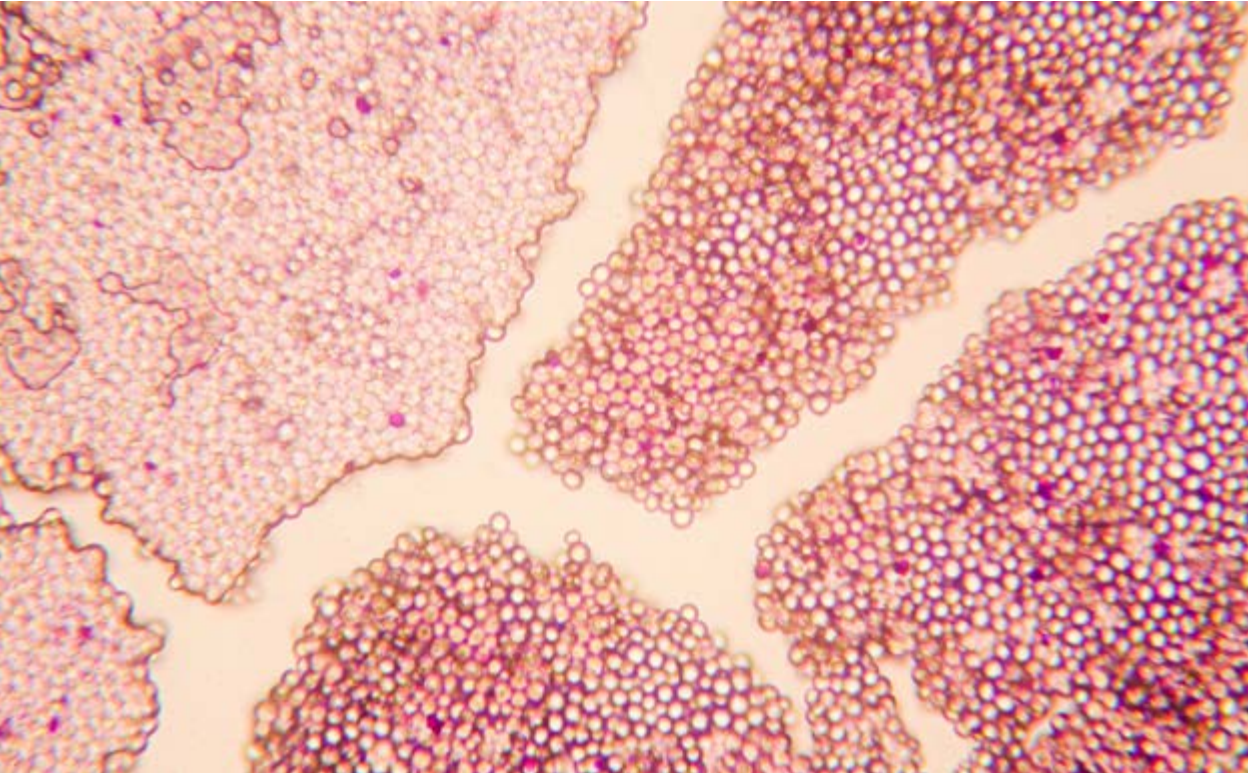
A palackozás előtti szakaszban a végső szűrés előtt legalább 48 órával. Javasoljuk, hogy végezzen laboratóriumi vizsgálatokat a meghatározásához. Oldja fel tízszeres mennyiségű vízben/mustban/borban, majd adjuk a kezelendő tételhez.

Adagolás

Fehér-, vörös- és rozé borokhoz: 1-20 g/l

Tanninok összefoglaló

	Musthoz			Érleléshez		Palackozás előtt		Karakter
	fehér	rozé	vörös	fehér, rozé	vörös	fehér, rozé	vörös	
T-CITRUS	2-15 g/hl	5-15 g/hl						Citrom, grafruit, alma, fehér virág jegyek fokozása
T-BERRY		2-15 g/hl	5-20 g/hl					Cseresznye, eper, áfonya jegyek fokozása, színtabilizáló hatás
T-TERROIR			5-15g/hl		5-30 g/hl			Erős színtabilizáló hatás, antioxidáns, struktúra növelése
T-GALLO		3-15g/hl	3-15g/hl					Fehérje- és színtabilizáló hatás
T-GRAPE	1-10g/hl	1-10g/hl	5-20g/hl	1-10g/hl	5-20g/hl	1-10g/hl	5-20g/hl	Kiegyensúlyozott ízérzet, kerektség, illat frissítésére
T-FRSH				5-10g/hl	10-20g/hl	5-10g/hl	10-20g/hl	Vegetális jegyek elrejtésére, frissesség, erős antioxidáns
T-RUBY				1-5g/hl	10-20g/hl	1-5g/hl	10-20g/hl	Gyümölcsös jegyek, édeség, fajtajelleg kiemelése
T-ROYAL						1-2g/hl	1-2g/hl	Testesség növelése, aroma intenzitását. Kókusz, kávé, csokoládé



AKTÍV SZENEK

C-PURE



Növényi, aktív, nedvesített szén, íz- és illat korrekcióra.

A C-Pure kifejezetten színcorrekcióra ajánlott szén, mely eltávolítja a könnyen oxidálható színanyagokat (leuko-antocianinok és katechinek) és a vasat, ezzel elősegítve a bor stabilitását.

A könnyebb használat érdekében nedvesített szénpor, melynek a sima porral szemben kényelmesebb a használata, a hatékonyságát azonban nem befolyásolja.

Alkalmazás

Oldja fel kis mennyiségű borban, majd adagolja a borhoz.

A kívánt hatás elérése érdekében a szükséges adagolási mennyiséget derítési próbával kell meghatározni

Adagolás

10-100 g/hl



C-DECO



Növényi eredetű szén foszforsavval aktiválva.

Az aktiválási folyamat lehetővé teszi rendkívül porózus részecskék előállítását, amelyek méretük alapján különböző molekulákat adszorbeálhatnak.

Fehér musthoz adva a C-Deco eltávolítja a felesleges antocianinokat, ezáltal javítja a bor színminőségét. Ezenkívül a könnyen oxidálódó színezőanyagok (leukoantocianinok és katechinek) és a vas eltávolítása növeli a bor stabilitását az oxidációval és az enzimatis folyamatokkal szemben. Az erjedés során megköti a növényvédőszer-maradványokat, segítve az erjedési folyamatot.

Alkalmazás

Oldjuk fel a szükséges mennyiségű C-Deco-t kis mennyiségű kezelendő borban, és ezután adjuk a teljes mennyiséghez, majd igyekezzünk hosszabb ideig mozgásban tartani.

Adagolás

10-100 g/hl igény szerint.

C-OFFENOL



Növényi, aktív, nedvesített szén, fenolos jegyek csökkentésére.

Szilikagélből és speciális aktív szénből készült formula, amelyet gondosan kísérleteztek ki, hogy adszorbeálni és ezzel együtt csökkenteni tudja a nemkívánatos ízekért felelős anyagok mennyiségét, különös tekintettel a dohos és fenolos szagokra.

Alkalmazás

Oldja fel kis 10x-es mennyiségű borban, majd adagolja a borhoz.

A kívánt hatás elérése érdekében a szükséges adagolási mennyiséget derítési próbával kell meghatározni.

Adagolás

30-100 g/hl

DERÍTŐSZEREK Bentonitok

B-ECOBENT

Granulált aktív bentonit mustok és borok derítéséhez.

A B-EcoBent egy olyan granulált aktív csúcsbentonit, amely az érzékszervi minőségi célok tekintetében áldozatok nélkül jelent megoldást a borok fehérje stabilitásának és derítésének igényére.

A B-EcoBent használható mustok kezelésére, flotáláshoz, de akár kész borok esetében is.

Nemcsak a fehérje stabilitásához és tisztításhoz, de a kisebb érzékszervi hibák korrigálásában is segítség.

Alkalmazás

Laboratóriumi előkísérletek elvégzése javasolt a pontosabb dózis meghatározásához!

Tízszeres mennyiségű vízben oldjuk fel és legalább 4-6 órán át hagyjuk duzzadni. A tartályba történő adagoláskor alaposan keverjük el.

Adagolás

40-100 g/hl derítési anyagigénytől függően.

B-PREMIUM

Granulált aktív csúcsbentonit mustok és borok derítéséhez.

A B-Premium egy olyan granulált aktív csúcsbentonit, amely az érzékszervi minőségi célok tekintetében áldozatok nélkül jelent megoldást a borok fehérje stabilitásának és derítésének igényére.

A B-Premium használható mustok kezelésére, flotáláshoz, de akár kész borok esetében is.

Nemcsak a fehérje stabilitásához és tisztításhoz, de a kisebb érzékszervi hibák korrigálásában is segítség.

Alkalmazás

Laboratóriumi előkísérletek elvégzése javasolt a pontosabb dózis meghatározásához!

Tízszeres mennyiségű vízben oldjuk fel és legalább 4-6 órán át hagyjuk duzzadni. A tartályba történő adagoláskor alaposan keverjük el.

Adagolás

40-100 g/hl derítési anyagigénytől függően.

B-FAST&EASY

Könnyen és gyorsan használható aktív bentonit

A B-Fast and Easy egy speciális bentonit, amely a modern derítési koncepciókat egyesíti: gyors és könnyű a használata, miközben tiszteletben tartja a kezelendő tétel érzékszervi tulajdonságait.

Egyedülálló, köszönhetően a gyors előkészítésének, a duzzasztáshoz szükséges minimális vízmennyiségnek, az üledék minimális mennyiségének és a hatékony fehérjestabilizáló hatásnak.

A B-Fast and Easy alacsony dózisban használható a borok derítésére, még abban az esetben is, ha gyors fehérjestabilizálásra van szükség a bor minőségére gyakorolt negatív hatás nélkül.

Vörösborokban segít a szermaradványok eltávolításában: a B-Fast and Easy már nagyon alacsony dózisban is hatásos, segít elkerülni a struktúra-, szín- és aromavesztést.

A fehérborok derítésénél jó fehérjemegkötő hatás és a rendkívül kis mennyiségű üledék tapasztalható. Nagy aktivitású bentonitokkal kombinálva is adagolható a B-Fast and Easy, hogy segítsen a kompaktabb üledékképzésben.

Must esetében nagyobb dózisokban alkalmazható a statikus ülepedés elősegítésére.

Alkalmazás

Ötszörös mennyiségű vízben oldjuk fel intenzív keverés mellett és 30percig hagyjuk duzzadni, majd újra keverjük át. A tartályba történő adagoláskor alaposan keverjük el.

Adagolás

Fehér- és vörösborok végső derítése: 5-30 g/hl.
Fehér must: statikus ülepítés esetén 150 g/hl-ig.
Fehérje eltávolítása a borban: legfeljebb 150 g/hl.
Kompakt ülepítéshez: 15-20 g/hl a fehérje eltávolítására használt bentonittal együtt.

B-ULTRASTAB

Granulált aktív csúcsbentonit magas fehérjetartalmú mustok és borok derítéséhez.

A B-UltraStab egy olyan granulált aktív csúcsbentonit, amely az érzékszervi minőségi célok tekintetében áldozatok nélkül jelent megoldást a borok fehérje stabilitásának és derítésének igényére.

A B-UltraStab használható mustok kezelésére, flotáláshoz, és borok esetében is. Nemcsak a fehérje stabilitásához és tisztításhoz, de a kisebb érzékszervi hibák korrigálásához is hozzájárul.

A B-UltraStab-ot mustban és borban egyaránt használhatjuk. Ami azt illeti, az aktiválási fok és az ülepedési kapacitás közötti kiváló egyensúly lehetővé teszi, hogy még nagy dózisban is alkalmazható legyen magas fehérjeinstabilitású termékek kezelésére. A derítések alkalmával alacsonyabb adagolás jóval kíméletesebb hatást jelent a bor aromáit tekintve.

Gyártási technológiájának köszönhetően a B-UltraStab-ot az alapvető tisztasági és hatékonysági követelmények mellett a jó vízdiszperzió és a könnyű használhatóság jellemzi.

Alkalmazás

Laboratóriumi előkísérletek elvégzése javasolt a pontosabb dózis meghatározásához!

Tizenötszörös mennyiségű vízben, intenzív keverés közben, fokozatosan adagolva oldjuk fel és legalább 4-6 órán át hagyjuk duzzadni. A tartályba történő adagoláskor alaposan keverjük el.

Adagolás

30-100 g/hl derítési anyagigénytől függően.



Növényi alapú derítőszer

P-PRO POWDER

Növényi fehérje derítéshez, ízharmonizációhoz és musttisztításhoz.

Többkomponensű, növényi alapú derítőszer, ideális fehér és rozé mustokhoz. A bentonit, borsófehérje és a PVPP egyidejű jelenléte garantálja a musttisztítást és elősegíti a kész bor stabilizálását.

A bentonit elősegíti a fehérjestabilitást, míg a PVPP csökkenti az oxidáció kockázatát. Alkalmas az oxidatív jelenségek, a pinkesedés, a fehérje zavarosodás megelőzésére, a keserűanyagok eltávolítására, ezzel megalapozva és fokozva a gyümölcsös karaktert.

Alkalmazás

Keverjük el tízszeres mennyiségű vízben, majd vékony sugárban adagoljuk a musthoz. Óvatosan keverjük el. A seprő teljes ülepedését követően néhány napon belül le kell fejteni.

Adagolás

Fehér és rozé must/bor: 10-40 g/hl

P-PRO LIQUID

Folyékony növényi fehérje derítéshez, ízharmonizációhoz és musttisztításhoz.

Különösen ajánlott az oxidációra hajlamos mustok megelőző kezelésére, köszönhetően a kiváló musttisztító hatásának.

Jelentősen növelheti a borok oxidációval szembeni ellenállását és csökkentheti a fenolos és oxidálható vegyületek koncentrációját. Javítja az érzékszervi tulajdonságokat, csökkenti a keserű ízérzetet, valamint a zöld, vegetális jegyeket.

A folyékony készítmény előnye

- ♦ előkészítés nélkül, azonnal és könnyen felhasználható
- ♦ különösen magas hatékonyság, beleértve a gyors flokkulációt és ülepedést

Alkalmazás

Keverjük el kétszeres mennyiségű mustban vagy borban, majd adagoljuk a kezelendő tételhez. Óvatosan keverjük el. A seprő teljes ülepedését követően néhány napon belül le kell fejteni.

Adagolás

Fehér és rozé must: 100-800 ml/hl (a szőlő állapotától függően)
Flotáláshoz: 50-100 ml/hl
Fehérborban: 50-150 ml/hl
Vörösbokban: 100-200 ml

P-PRO CHITO

Borsófehérje és kitozán keveréke derítéshez és flotáláshoz.

A P-Pro Chito egy olyan kitozán termék, amely egy nagy töltéssűrűséggel és páratlan flokkulációs és ülepedési sebességgel rendelkező kitin-származék, valamint egy borsófehérje keveréke, amelyet kifejezetten a fenolos vegyületekkel szembeni erős reakcióképessége miatt szelektáltak.

A borok és mustok kezelésénél, ülepítési vagy erjesztési folyamatok során használt P-Pro Chito rendkívül hatékony az oxidációs láncban lévő polifenol vegyületek megkötésére és a borok keserűségéhez és fanyarsághoz kapcsolódó hibák kijavítására.

Természetes, biológiailag lebomló, allergén és állati eredetű termékektől mentes.

Alkalmazás

Oldjuk fel a P-Pro Chito-t tömegének öt-tízszeres mennyiségű vízben, hogy homogén szuszpenziót kapjon. A készítmény az erjedés előtt vagy közben kerülhet a mustba, vagy közvetlenül a borba. A seprő teljes ülepedését követően néhány napon belül le kell fejteni.

A P-Pro Chito flotációhoz, ülepítéshez és derítéshez is egyaránt alkalmazható.

Adagolás

Színmust: 10-30 g/hl
Présmost: 20-50 g/hl
Bor: 10-30 g/hl

P-PRO CHITO-LIQUID

Borsófehérje és kitozán folyékony keveréke derítéshez és flotáláshoz.

A P-Pro Chito Liquid egy 10%-os folyékony kitozán készítmény, amely egy nagy töltéssűrűséggel és páratlan flokkulációs és ülepedési sebességgel rendelkező kitin-származék, valamint egy borsófehérje keveréke, amelyet kifejezetten a fenolos vegyületekkel szembeni erős reakcióképessége miatt szelektáltak. A borkósavas kolloid szuszpenzió fokozza hatását.

A folyékony készítmény előnye:

- Előkészítés nélkül, azonnal és könnyen felhasználható.
- Különösen magas hatékonyság, beleértve a gyors flokkulációt és ülepedést a savas oldat révén.
- 300 ml/hl P-Pro Chito Liquid adagolása körülbelül 10 g/hl borkósavval történő savpótlásnak felel meg.

Természetes, biológiailag lebomló, allergén és állati eredetű termékektől mentes.

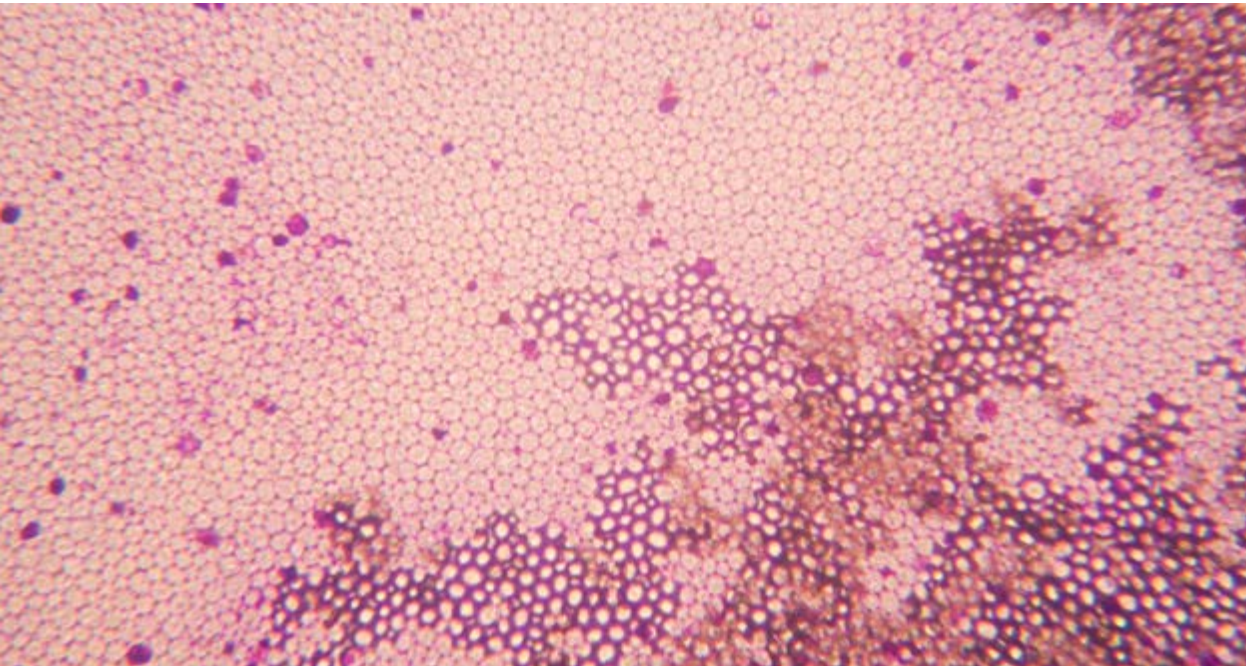
Alkalmazás

Oldja fel a P-Pro Chito Liquidet kétszeres mennyiségű vízben, hogy homogén szuszpenziót kapjon. A készítmény az erjedés előtt vagy közben kerülhet a mustba, vagy közvetlenül a borba. A seprő teljes ülepedését követően néhány napon belül le kell fejteni.

Mivel a P-Pro Chito Liquid természetesen ülepszik (nem tartalmaz szuszpendáló terméket), használat előtt erőteljesen rázza fel a kannát

Adagolás

Színmust: 100-300 ml/hl
Présmust: 200-500 ml/hl
Bor: 100-300 ml/hl



Tudta? A fantasztikus kitozán.

A kitozánt kitinből vonják ki, amely a cellulóz után a második leggyakoribb poliszacharid a Földön, gomba- és növényi sejtfalak, rovarvázak és rákpáncélok fő alkotóeleme. Az OIV már több mint 10 éve kizárólag gomba eredetű kitin-származékok (kitozán és kitin-glükán) használatát engedélyezi a borászatban, az allergének elkerülése miatt.

A kitozán hírnevét alapvetően a nemkívánatos mikroorganizmusok elleni különösen hatékony fellépése alapozta meg, mint pl.: Brettanomyces/Dekkera. spp., amelyek illékony fenolokat termelnek, kellemetlen gyógyszeres vagy jellegzetes istállószagot okozva a borban. A kitozán azonban kiválóan alkalmazható mustok tisztítására és borok derítésére is.

Felhasználás típusai	Borászati cél
A nemkívánatos mikroorganizmusok csökkentése	Élesztő: Brettanomyces LAB: Lactobacillus spp, Pediococcus spp, Oenococcus oeni AAB: Acetobacter spp
Ülepítés, tisztítás, fehérje zavarosság	Fehérje eltávolítása Tisztítás (flotálás)
Antioxidáns aktivitás	Barnulás csökkentése és megelőzése
Nehézfém-tartalom csökkentése	Cu, Fe, Pb, Cd
A szennyező anyagok csökkentése	Ochratoxin A Illékony fenolok csökkentése/eltávolítása



Vizahólyag

I-GLASS LIQUID

Borok derítésére szolgáló vizahólyag készítmény.

Az I-Glass Liquid a fehér- és rosé borok tisztítására szolgáló vizahólyag készítmény.

Kifejezetten hatékony részecske-eltávolító hatással rendelkezik. Javítja a szűrhetőséget és a stabilitást, ragyogó tisztaságot biztosítva a bornak

Alkalmazás

Keverjük el az I-Glass Liquid-et 2-3-szoros mennyiségű hideg vízben, és adjuk hozzá a borhoz alapos keverés mellett. Homogenizáljuk megfelelően. Az ülepítés befejezése után fejtjük le a bort.

Megjegyzés

ezen az adagok csak tájékoztató jellegűek. Mindig végezzen előzetesen laboratóriumi vizsgálatot.

Adagolás

100-120 ml/hl : 2-3-szoros mennyiségű vízben feloldva.

V-CLEAN

Növényi alapú derítőszer, növényi fehérjékkel, aktívszénnel és vizahólyaggal.

A V-Clean egy nagyon hatékony, kombinált derítőszer, amely megkönnyíti a szűrést, növeli a színtabilitást és eltávolítja az oxidációra hajlamos fenolokat. Aktív széntartalmának köszönhetően ideális fehérborok derítéséhez.

Allergén- és GMO-mentes.

Alkalmazás

Oldjuk fel tízszeres mennyiségű vízben, majd rövid pihentetést követően adagoljuk a kezelendő musthoz/borhoz, folyamatos keverés mellett.

Adagolás

30-60 g/hl – próbaderítés végzése ajánlott

V-FINE

Kombinált derítőszer magas minőségű fehér- és rozéborokhoz.

A montmorillonit, a vizahólyag és a PVPP kombinációjával, már egy kezeléssel kiemelkedő eredmény érhető el a tétel tisztításában és fehérje-stabilizálásában, mindezzel időt és energiát spórolva.

A vizahólyag az instabil kolloidokra, a montmorillonitok a fehérjékre hatnak, a PVPP pedig a fehérjék összeforrasztásával és a polifenolos instabil frakciók kicsapásával megakadályozzák a barnulást.

Ez az együttes hatás döntő fontosságú a későbbi oxidáció, opálosodás, „pinkesedés” és a keserű íz kialakulásának elkerüléséhez.

Alkalmazás

Mustok és fehérborok derítéséhez, stabilizálásához a terroir jegyek megőrzése mellett.

Oldjuk fel tízszeres mennyiségű vízben, majd rövid pihenés után, vékony sugárban adagoljuk a musthoz vagy a borhoz, majd alaposan keverjük el.

Adagolás

30-80 g/hl



Tojásfehérje

S-ALBUCLAR POWDER

Tojásalbuminból készült szerves derítőszer a borok stabilizálására.

GMO mentes.

Ideális a hordóban érlelt vörösborok tisztításához.

Az S-AlbuClar Powder tanninvegyületekkel való reakcióképessége lehetővé teszi a vörösborok tisztítását, különösen a barrique érlelés végén. Hatása az oxidált színezőanyag eltávolításában és a cseranyagok jelentős csökkentésében nyilvánul meg.

Az S-AlbuClar Powder-rel kezelt vörösborok színe stabilabb, kiküszöbölhető a palackban történő kiválás kockázata, illetve a borok lágyabbak lesznek.

A fiatal vörösborok esetében felbecsülhetetlen értékű a felesleges tanninok eltávolításához. Fehérborokban használata olyan tételek esetén ajánlott, amelyek macerációs eljárással készültek vagy hosszú ideig érlelődtek a hordóban.

Tekintettel arra, hogy az albumin flokkulációjához a tanninok egyidejű jelenlétére van szükség, használatát - különösen a fehérborokban - laboratóriumi tesztnek kell megelőznie, hogy elkerülhető legyen a túlderítés veszélye.

Az S-AlbuClar Powder kizárólag tojásalbuminból áll, az alapanyag kiváló minősége megvédi a bort a kellemetlen szagoktól. Kiváló oldhatóság jellemzi, ami megkönnyíti annak használatát.

Alkalmazás

Keverés közben oldjuk fel az S-Albuclar Powder-t hideg vízben (1:10). Vékony sugárban adjuk hozzá a borhoz, majd óvatosan keverjük el a habképződés elkerülése érdekében.

Adagolás

5–10 g/hl fehérbor esetében
10–25 g/hl vörösbor esetében

ALBUFINE

Tiszta, pasztörözött folyékony tyúktojásfehérje.

Az ALBUFINE folyékony fehérje készítmény, steril csomagolásban, a fenolfrakciók eltávolítására valamint derítésre. Az ALBUFINE csökkenti a túl magas polifenoltartalmat és lekerekíti a húzós ízérzetet, valamint javítja az érzékszervi tulajdonságokat anélkül, hogy a bor ízét befolyásolná. Az ALBUFINE-ban a friss tyúktojás számos előnyös hatása egyesül.

Használata az illat- és ízanyagok harmonizálását, a bor lekerekítését teszi lehetővé. Egyaránt alkalmazható újborok derítésénél, valamint palackozásra szánt boroknál. A kezelt borok lágyabbakká, harmonikusabbakká és testesebbé válnak. Az ALBUFINE-nal a minőségi fehér és vörösborok utolsó finomítása, „csiszolása” végezhető el, valamint bizonyosfokú tisztító hatás is elérhető. Adagolást követően hatása azonnali.

Alkalmazás

Használat előtt az ALBUFINE-t enyhén fel kell keverni (habzás nélkül!) és intenzív keverés közben lassan hozzá kell adni a borhoz.

Adagolás

30–110 ml/hl 30 ml
ALBUFINE = 1 tojásfehérje
1 kg ALBUFINE megfelel 32 tojásfehérjének



Kovasavszol

S-SOL 40



40%-os kovasavszol, fehér mustok, borok és gyümölcslevek derítéséhez.

Allergénmentes. GMO-mentes.

Az S-Sol 40 kiváló minőségű, nagy koncentrációjú kovasav, amelyet mustok, borok és gyümölcslevek derítéséhez használunk.

Az S-Sol 40-nel történő kezelés a mustban vagy borban jelenlévő instabil anyagok gyors pelyhesedését és kicsapódását eredményezi kis mennyiségű üledékképződés mellett.

Mustok és gyümölcslevek derítése

A mustok S-Sol 40-nel történő kezelése gyors tisztulást és a még szuszpenzióban lévő élesztők, polifenolok, oxidáz enzim és pektinanyagok eltávolítását biztosítja. Az S-Sol 40-nel a flokkuláció gyakorlatilag azonnal bekövetkezik, a keletkezett seprő rendkívül kevés és kompakt.

Gyümölcslevek esetében az S-SOL 40-nel végzett kezelés gyors tisztulást és stabilitást biztosít az idő előrehaladtával is. A terméket zselatinnal együtt kell alkalmazni. Javasoljuk a G-Liquid 10 használatát a gyors tisztulás érdekében.

A borok derítése és stabilizálása

A borokban az S-Sol 40 zselatinnal együtt, rendkívül tiszta bor előállítását teszi lehetővé, ugyanakkor nagyobb stabilitást biztosít a kémiai-fizikai anyagokkal szemben.

Végül az S-Sol 40 használható a kálium-ferro-cianid kezelésében, biztosítva annak teljes eltávolítását.

Alkalmazás

Adagoljunk S-Sol 40-et közvetlenül a kezelendő tételhez, ügyelve annak homogenizálására. A zselatin megelőzheti vagy követheti az S-Sol 40-et.

Javasoljuk, hogy laboratóriumi vizsgálattal ellenőrizze az adagolást.

Adagolás

Must és gyümölcslé: 30-70 g/hl + 15-30 g/hl G-Liquid 10
Bor: 15-30 g/hl + 3-10 g/hl G-Liquid 10

Zselatin

G-LIQUID 10



10% koncentrációjú, tiszta zselatinoldat, mustok és borok derítésére.

GMO mentes.

Magas koncentrációjú tiszta zselatinoldat, amely mustok és borok tisztító kezeléséhez alkalmas. Az eljárás, amellyel a terméket előállítják, hosszú időre biztosítja az oldat fizikai stabilitását.

Mustok derítése:

A mustok G-Liquid 10-zel végzett kezelése lehetővé teszi a must zavarosságának gyors csökkentését, és a tartály alján képződő szediment könnyű elválasztását. A G-Liquid 10 hatása különösen a fenolos anyagokra irányul, így a tisztítás lehetővé teszi a nagyobb stabilitás elérését az oxidatív folyamatok tekintetében.

Borok derítése:

A túlzottan fenolos jegyeket mutató borokban a G-Liquid 10 használata lehetővé teszi a hibáért felelős tanninok eltávolítását azáltal, hogy egyensúlyt teremt a bor érzékszervi profiljában.

A vas-oxiddal való reakció lehetővé teszi az G-Liquid 10 alkalmazását a kálium-ferrocianid kezelés kiegészítéseként.

Alkalmazás

Hígítsuk fel a kívánt mennyiségű G-Liquid 10-et vízben, és lassan adagoljuk a borhoz. Óvatosan keverjük át. A G-Liquid 10 közvetlenül is használható, lassan adagolva a borhoz.

Adagolás

5-15 g/hl: derítéshez
15-30 g/hl: vörösborkok színtabilizálásáért
30-80 g/hl: tannin megkötésre a bor tannin tartalma szerint

G-LIQUID 45

Magas koncentrációjú zselatinoldat mustok és borok derítéséhez.

Magas koncentrációjú tiszta zselatinoldat, amely alkalmas mustok és borok tisztítására.

Az G-Liquid 45 rendkívül hatékony musttisztításkor főleg, ha különösen csersavas tétel tisztításáról vagy egy sikertelen derítés befejezéséről van szó.

Olyan helyzetekben is jól teljesít, amikor a normál zselatinok nem bizonyulnak kielégítőnek. A G-Liquid 45 hozzáadása következtében képződött seprő rendkívül kompakt és könnyen eltávolítható. A gyorsabb és hatékonyabb tisztulás érdekében érdemes bentonitokkal kombinálni.

Alkalmazás

Oldjuk fel kis mennyiségű vízben, majd lassan adagoljuk a borhoz. Óvatosan keverjük át.

G-Liquid 45 közvetlenül is adagolható, vékony sugárban a borhoz adagolva.

Adagolás

5-30 g/hl



Savtompító szerek

K-BICARBO

Kálium-hidrogén-karbonát finom savtompításra.

Kálium-hidrogén-karbonát must, újbór és bor finom savtompítására alkalmas, mivel a savtompított must, újbór, valamint bor gyorsan lefejtethető a képződött kristályokról és így gyorsan készre kezelhető.

Alkalmazás

A K-Bicarbo-t oldjuk fel kis mennyiségű borban vagy vízben és intenzív keverés közben fokozatosan adagoljuk a tartályba. Ügyelni kell, hogy a savtompító tartályt megfelelő nagyságúra válasszuk, mivel a savtompítás folyamán CO₂ szabadul fel.

Adagolás

100 g K-Bicarbo/100 l must, újbór vagy bor elméletben 0,75 g/l borkősavval reagál, de a gyakorlatban ez az arány közel 0,9-1 g/l is lehet.

A reakció mindenesetre nem olyan precíz, mivel a bor összetett közeg, amelyet a K, Ca, borkőtartalom, pH stb. befolyásol.

Laboratóriumi előkísérletek elvégzése javasolt a pontosabb dózis meghatározásához!

CA-CARBO

Szénsavas mész (kalcium-karbonát) savtompításhoz.

A Ca-Carbo egy mustban és borban való felhasználásra alkalmas savtompító segédanyag. A borkősav oldhatatlan só formájában való kicsapódását idézi elő.

Adagolás

50 g/hl Ca-Carbo 0,5 g/l-rel csökkenti a savtartalmat.

Borkőstabilizáló szerek

S-META+



Metaborkősav.

Az S-Meta+ metaborkősav körülveszi a borkőkristályokat, ezzel gátolja a növekedésüket és megakadályozza a kicsapódásukat. Magas észterezettségi indexe nagy hatékonyságot biztosít a kálium-bitartarát kiválásával szemben, tartósan megőrizve ezzel a bor stabilitását alacsony tárolási hőmérsékleten is. Az S-Meta+ kiválóan oldódik és nem befolyásolja a termék érzékszervi jellemzőit.

Alkalmazás

Oldjuk fel tízszeres mennyiségű vízben vagy borban. Keverjük a borhoz a palackozást megelőző szűrés előtt. Ne használjuk a terméket derítőszerekkel együtt vagy adszorbeáló anyagok jelenlétében.

Adagolás

Maximum 10 g/hl.

S-METARABICGUM

Metaborkősav és gumiarábikum homogén keveréke.

Magas észterezettségi fokú metaborkősav és gumiarábikum homogén keveréke, melyek megnövelik a kristálystabilitás idejét. A borkővel túltelített újborokban is meggátolja a kristályok képződését. Kiválóan oldódik és nem befolyásolja a termék érzékszervi jellemzőit.

Alkalmazás

Tízszeres mennyiségű borban intenzív keverés mellett oldjuk fel, majd pár perc pihentetés után keverjük a kezelendő tételhez. Palackozás előtt 2-3 nappal adagoljuk, majd közvetlenül a palackozás előtt újra kevertessük át.

A kezelendő bornak fehérje stabilnak kell, erősen instabil boroknál előfordulhat a S-MetArabicGum és más metaborkősavtermékek adagolása után egy enyhe és elmúló zavarosodás. Hogy ezt a bizonytalanságot kiküszöböljük, ügyelni kell a helyes időben történő adagolására (tehát minimum 2-3 nappal a töltés előtt).

Adagolás

Maximum 10 g/hl.

S-VIN 5 LIQUID

Folyékony 5%-os karboximetil-cellulóz (CMC) oldat borkőstabilizálásra.

Borok és pezsgők borkőstabilizálására, megakadályozza a magképződést és az azt követő tartarát kristályok növekedését a borban. A CMC egy olyan poliszacharid, amelyben egyensúlyban van a polimerizációs fok (PG), a szubsztitúció mértéke (SG) annak érdekében, hogy hatékony stabilizációt biztosítson alacsony viszkozitással és a redukált gél formációval. Reológiai jellemzői lehetővé teszik a magas oldhatóságot és a rövidebb előkészítési időt. Az S-Vin 5 Liquid hatékonysága akkor is megmarad, ha a termék változó hőmérsékleti körülményeknek van kitéve, ezzel tovább stabilan tartva a bort.

Alkalmazás

Adagoljuk közvetlenül a borhoz, keverjük el, amíg az oldat teljesen homogénné válik.

A legjobb teljesítményt akkor érhetjük el, ha a már fehérjestabil bort kezeljük vele a palackozás előtt. Nem ajánlott a használata, ha a bort kezelték lizozim tartalmú anyaggal.

Adagolás

100-200 ml/hl.

S-PRO

Borkőstabilizáló beoltókristály.

Az S-Pro-t kifejezetten problémás borkő stabilizálásra fejlesztették, amely hatékony a kálium-bitartarát és kalcium-tartarát kiválás ellen.

Az S-Pro egy olyan kálium-bitartarátból és kalcium-tartarátból álló segédanyag, amelynek arányait a maximális hatékonyság érdekében optimalizálták.

Az S-Pro egyidejűleg hidegstabilizálja a kálium-bitartarát és kalcium-tartarát sókat.

Alkalmazás

Adjuk hozzá az S-Pro-t, amikor a bor hőmérséklete 0 és 5°C között van.

Óvatos és folyamatos keverés közben egy mozdulattal adjuk hozzá a terméket, hogy maximalizáljuk a kristályok és a bor közötti érintkezést.

A folyamat végén állítsa le a hűtést és a keverést, hogy a kristályok kiülepedjenek, és a bor elváljon az üledékétől.

Fontos

a CaT lassabban kristályosodik, mint a KHT; ennek a terméknek a használatakor duplán hosszabb kontaktidőt alkalmazzon, mint a S-Tartre Contact önmagában történő használata esetén ajánlott. Hasonlóképpen, minden egyes hűtési folyamat között adjon hozzá legalább 100 g/hl S-Pro-t (ne lépje túl a három hűtési folyamatot).

S-TARTRE CONTACT

Borkőstabilizáló beoltókristály.

Az S-Tartre Contact kulcsszerepet játszik a borok maximális borkőstabilitásának elérésében. Az S-Tartre Contact elősegíti a kálium-bitartarát kristályok képződését és felgyorsítja az endogén kristályok ülepedését.

A termék 45-55%-ának 75 µm alatti szemcsemérete miatt az S-Tartre Contact optimalizálja a hűtési folyamatot, bármilyen módszert is használ (folyamatos vagy kontakt eljárás).

Alkalmazás

A hideg borhoz 0°C alatti hőmérsékleten adagoljuk.

A bort rendszeresen keverni kell, ezzel biztosítva az S-Tartre Contact egyenletes eloszlását.

Ha a bort előzetesen derítik, a kezelést a fejtés után kell elvégezni.

Adagolás

100-400 g/hl

Laboratóriumi előkísérletek elvégzése javasolt a pontosabb dózis meghatározásához.



Érzékszervi harmonizációs anyagok Borhibák kezelése

CULFATE

Réz-szulfát a kénhidrogén (H₂S) jellegű tónusok megelőzésére, kezelésére.

A Culfate citromsavval stabilizált réz-szulfát (1%). Hatása a réz-szulfidokkal szembeni nagy reakció-készségén alapul, kifejezetten ajánlott az alkoholos erjedés során képződő rendellenes, kénhidrogén (H₂S) jellegű tónusok kezelésére.

Alkalmazás

10 g/hl általában elegendő a szulfidok borból való eltávolításához.

A 25 g/hl-nél nagyobb dózisok 1 ppm-nél nagyobb rézmaradványokat eredményezhetnek. A terméket közvetlenül adagoljuk a kezelendő borhoz és majd keverjük el.

Adagolás

10-100 g/hl

Max dózis 100 g/hl

CUCITRATE

Rézcitrát a kénhidrogén (H₂S) jellegű tónusok megelőzésére, kezelésére.

A CuCítrate kiváló megoldást nyújt a kéntartalmú, kellemetlen illatú vegyületek eltávolítására, mint a kénhidrogén és a merkaptánok.

A javasolt adagolás betartása mellett a réztartalom minimális emelésével távolítja el a nemkívánatos aromákat. Érzékszervi szempontból a bor aromáival kíméletes.

A kezelés után kevésbé jellemző a „fémes” íz megjelenése a réz-szulfátokhoz képest.

Alkalmazás

Oldjuk fel tízszeres mennyiségű vízben, pár perc pihentetés után adagoljuk a kezelendő tételhez. A keletkezett derítési alj leválasztását szűrővel 18-24órán belül el kell végezni.

Adagolás

5-20 g/hl (maximális adagolás 50 g/hl).
50 g CUCitrate 1 g réz-citrátot tartalmaz, ami megegyezik 350 mg réznek.

C-OFFENOL

Növényi, aktív, nedvesített szén, fenolos jegyek csökkentésére.

Szilikagélből és speciális aktív szénből készült formula, amelyet gondosan kísérleteztek ki, hogy adszorbeálni és ezzel együtt csökkenteni tudja a nemkívánatos ízekért felelős anyagok mennyiségét, különös tekintettel a dohos és fenolos szagokra.

Alkalmazás

Oldjuk fel tízszeres mennyiségű borban, majd adagoljuk a kezelendő tételhez.

A kívánt hatás elérése érdekében a szükséges adagolási mennyiséget derítési próbával kell meghatározni.

Adagolás

30-100 g/hl

F-HARMONY



Harmonizáló anyag oxidált borok felfrissítésére, "light struck" karakter megelőzésére

Az F-Harmony egy speciális aktív növényi szénből, PVPP-ből, Aspergillus Nigerből kivont (tehát nem állati eredetű) kitozánból és bentonitből álló keverék. Az F-Harmony mustban és borban egyaránt használható az oxidált és oxidálható polifenolok eltávolítására. Fehér- és vörösborok készítésekor megelőző vagy harmonizáló kezelésként használható, egyrészt megállítja az oxidatív bomlást, másrészt „fiatalítva” az oxidált borokat, visszaadva frissességüket.

Az F-Harmony jobb érlelési potenciállal ruházza fel a borokat, és jelentősen javítja azok színét, ha oxidáció éri őket, illetve csökkenti a fehér- és rozé borok riboflavintartalmát is, így segít elkerülni azokban a „light struck” hatást. Az F-Harmony-t úgy alkották meg, hogy reagáljon a „light struck”,

vagyis a fehér- és rozéborok problémájára, amely a riboflavin fotoredukciójának eredménye, miután a bor természetes vagy mesterséges fénynek van kitéve az átlátszó üvegben.

Alkalmazás

Oldjuk fel kis mennyiségű vízben vagy öntsük közvetlenül a kezelendő borba. Keverjük, amíg eloszlik a folyadékban. A legjobb hatás elérése céljából, tartsuk 1 órán át folyamatos keverés mellett a borban. Célszerű előzetes laboratóriumi vizsgálatokat végezni az optimális adagolás megállapításához.

Adagolás

5-10 g/hl, az egyedi körülményeknek megfelelően.

F-CASEIN

Az F-Casein-t oxidált mustok és borok kezelésére fejlesztettek ki.

- 🔴 Segít eltávolítani az oxidáz enzimeket a mustból vagy borból.
- 🔴 Eltávolítja az oxidált borokra jellemző sárga színt, enyhén színcsökkentő hatású.
- 🔴 Részben semlegesíti a vastartalmat.
- 🔴 Javítja az érzékszervi hatást.
- 🔴 Az F-Casein-t sűrített tejből nyerik ki, magas fehérje koncentrációjának köszönhetően pedig könnyen oldódik, ezzel nagyban megkönnyítve az előkészületeket.

Alkalmazás

Az F-Casein-t oldjuk fel tízszeres mennyiségű hideg vízben, és kevergessük addig, amíg teljesen feloldódik. Nem szabad direkt borba vagy mustba keverni, mert azonnal kicsapódhat, mielőtt feloldódna.

Az oldatot fokozatosan adagoljuk a borhoz vagy musthoz, megbizonyosodva a megfelelő keveredésről.

Javasoljuk a bor vagy must laboratóriumi vizsgálatát a folyamatok elvégzése előtt, így biztos lehet a szükséges mennyiségben. Erősen javasolt az oldat felhasználása az összekeveréstől számított 2 órán belül.

Az ülepedést követően fontos, hogy minél hamarabb lefejtsük a bort.

Adagolás

Fehér és rozé borok: 20-80 g/100 l
Fehér és rozé mustok: 10-60 g/100 l

Harmonizálás - Kitozán alapú termékek

F-CHITOPEA

Tisztító-stabilizáló anyag mustokhoz és borokhoz.

Kitozánon alapuló tisztító és stabilizáló anyag PVPP-vel és borsófehérjével. A kitozán az *Aspergillus niger* egy meghatározott törzséből származnak.

Az kitozán és a PVPP a flavonoidokkal való reakciókészségének köszönhetően csökkentik a barnulás és a fehérje-tannin vegyületek kialakulásának kockázatát, míg a borsófehérje a gyors flokkulációt és ülepedést segíti elő.

Alkalmazás

Oldjuk fel a F-ChitoPea-t tízszeres mennyiségű vízben majd rövid pihentetés után, kevertetés közben vékony sugárban adagoljuk a kezelendő tételhez. Teljes ülepedést követően fejtük le.

Adagolás

20-60 g/hl, max. 110 g/hl

F-CHITIGLASS

Tisztító-stabilizáló anyag mustokhoz és borokhoz.

Kitinszármazékokon alapuló tisztító és stabilizáló anyag PVPP-vel és vizahólyaggal. A kitinszármazék az *Aspergillus niger* egy meghatározott törzséből származnak.

Az kitinszármazék és a PVPP a flavonoidokkal való reakciókészségének köszönhetően csökkentik a barnulás és a fehérje-tannin vegyületek kialakulásának kockázatát, míg a vizahólyag a gyors flokkulációt és ülepedést segíti elő.

Alkalmazás

Oldjuk fel a F-ChitiGlass-t tízszeres mennyiségű vízben majd rövid pihentetés után, kevertetés közben vékony sugárban adagoljuk a kezelendő tételhez. Teljes ülepedést követően fejtük le.

Adagolás

20-60 g/hl, max. 110 g/hl

P-PRO CHITO



Borsófehérje és kitozán keveréke derítéshez és flotáláshoz.

A P-Pro Chito egy olyan kitozánon alapuló termék, amely egy nagy töltéssűrűséggel és páratlan flokkulációs és ülepedési sebességgel rendelkező kitozán és borsófehérje keveréke, amelyet kifejezetten a fenolos vegyületekkel szembeni erős reakcióképessége miatt szelektáltak.

A borok és mustok kezelésénél, ülepítési vagy erjesztési folyamatok során használt P-Pro Chito rendkívül hatékony az oxidációs láncban lévő polifenol vegyületek megkötésére és a borok keserűségéhez és fanyarságához kapcsolódó hibák kijavítására.

Természetes, biológiailag lebomló, allergén és állati eredetű termékektől mentes.

Alkalmazás

Oldjuk fel a P-Pro Chito-t tömegének ötszörös-tízszeres mennyiségű vízben, hogy homogén szuszpenziót kapjunk. A készítmény az erjedés előtt vagy közben kerülhet a mustba, vagy közvetlenül a borba. A seprő teljes ülepedését követően néhány napon belül le kell fejtetni.

A P-Pro Chito flotációhoz, ülepítéshez és derítéshez is egyaránt alkalmazható.

Adagolás

Bor: 10-30 g/hl



P-PRO CHITO LIQUID



Borsófehérje és kitozán folyékony keveréke derítéshez és flotáláshoz.

A P-Pro Chito Liquid egy 10%-os folyékony kitozán készítmény, amely egy nagy töltéssűrűséggel és páratlan flokkulációs és ülepedési sebességgel rendelkező kitozán és borsófehérje keveréke, amelyet kifejezetten a fenolos vegyületekkel szembeni erős reakcióképessége miatt szelektáltak. A borkősavas kolloid szuszpenzió fokozza hatását.

A folyékony készítmény előnye:

- Előkészítés nélkül, azonnal és könnyen felhasználható.
- Különösen magas hatékonyság, beleértve a gyors flokkulációt és ülepedést a savas oldat révén.

300 ml/hl P-Pro Chito Liquid adagolása körülbelül 10 g/hl borkősavval történő savpótlásnak felel meg. Természetes, biológiailag lebomló, allergén és állati eredetű termékektől mentes.

Alkalmazás

Oldjuk fel a P-Pro Chito Liquidet kétszeres mennyiségű vízben, hogy homogén szuszpenziót kapjon. A készítmény az erjedés előtt vagy közben kerülhet a mustba, vagy közvetlenül a borba. A seprő teljes ülepedését követően néhány napon belül le kell fejtetni.

Mivel a P-Pro Chito Liquid természetesen ülepszik (nem tartalmaz szuszpendáló terméket), használat előtt erőteljesen rázza fel a kannát.

Adagolás

Bor: 100-300 ml/hl



Gumiarábikumok és mannaproteinek

S-GUM



Folyékony gumiarábikum (acacia seyal).

Az S-GUM védelmet nyújt a különböző kémiai és fizikai instabilitás ellen: beburkolja a hidrofób micellákat és megakadályozza, hogy azok nagy méretű kolloidokat képezve összeálljanak, ezzel csapadék-képződési problémákat okozzanak a borban.

Fiatal boroknál használhatjuk harmonizációs célokra is segít elfedni a túlzott csersavtartalmat és helyreállítja a megfelelő egyensúlyt. Jól kiegyensúlyozott, de meglehetősen vékony borokban segíti a teltség érzetet és testességet.

Alkalmazás

Adagoljuk közvetlenül a palackozásra kész borhoz, az utolsó szűrés előtt vagy után, majd óvatosan keverjük el a kezelendő tételben.

Adagolás

40-100 g/hl a borkősav-instabilitás megelőzésére.
50-200 g/hl vagy több a kívánt érzékszervi hatás eléréséhez.

Ajánlott előzetes laboratóriumi vizsgálatot végezni az optimális adagolás meghatározásához.

F-MANNOGUM



Gumiarábikum és mannaprotein keveréke borok harmonizálásához.

Az F-Mannogum gumiarábikum és mannaprotein folyékony keveréke, mely kiválóan alkalmas a borok egyensúlyának visszabillentésére az agresszív tanninokkal szemben. Meghosszabbítja a lecsengést. Segíti a borok borkő-, valamint fehérjestabilitását.

Alkalmazás

Adjuk a kész borhoz, legalább pár órával a palackozás előtt. Javasoljuk az anyagot borban feloldani és folyamatos keverés mellett adagolni a kezelendő tételhez.

Adagolás

100-300 ml/hl

F-TANNOGUM



Gumiarábikum, mannoprotein és tannin keveréke borok harmonizálásához.

Az F-Tannogum gumiarábikum, mannoprotein és szőlőtannin keveréke, mely segít lekerekíteni az összehúzó érzetet adó polifenolokat, segít megőrizni a gyümölcsös karaktert, hozzájárul a bor egyensúlyához, hosszabb lecsengéséhez. Segíti a borok borkő-, valamint fehérjestabilitását.

Alkalmazás

Adjuk a palackozásra kész borhoz, pár órával a palackozás előtt.
Javasoljuk az anyagot borban feloldani és folyamatos keverés mellett adagolni a kezelendő tételhez

Adagolás

Fehér- és rozébor: 50-100 ml/hl
Vörösbor: 100-300 ml/hl

MANNOLEES FLASH™

A Mannolees Flash™ folyékony, specifikus élesztő mannoproteinek és növényi poliszacharidok keveréke.

Az édesség, a struktúra és a szárazság egyensúlya kulcsfontosságú tényező. Ebben az összefüggésben és figyelembe véve az élesztőgombák hozzájárulását az alkoholos erjesztésen túl (ideértve a borseprőn történő érlelést is), megvizsgálták a mannoproteineket, és megerősítették a bor édességére gyakorolt hatásukat. Ezenkívül a mannoproteinek hozzájárulnak a borok borkősav- és fehérjestabilitásához is.

Alkalmazás

A Mannolees Flash™ folyékony készítmény, amelyet nagyon könnyen fel lehet oldani a borban, ahol azonnali hatást fejt ki. Növeli az édesség érzékelését, fokozza az aromás intenzitást (gyümölcsös jegyek) és egyensúlyt ad a bornak. Minden borstílushoz alkalmas. Megfelelő dózis meghatározásához javasoljuk előzetes tesztek elvégzését.

Keverjük el a tízszeres mennyiségű borban, majd folyamatos kevertetés mellett adjuk hozzá a teljes mennyiséghez.

A Mannolees Flash™ 100%-ban oldódik. A palackozás előtti szűrést megelőzően legalább 24 órával adjuk a borhoz.

Adagolás

Az ajánlott átlagos adag 20-150 ml/hl, a kezelt bor típusától függően.

MANNOSTYLE™

A Mannostyle™ egy élesztő mannoprotein készítmény, amely fokozza a borok ízérzetét, lágytsa, édességet és egyensúlyt biztosítva.

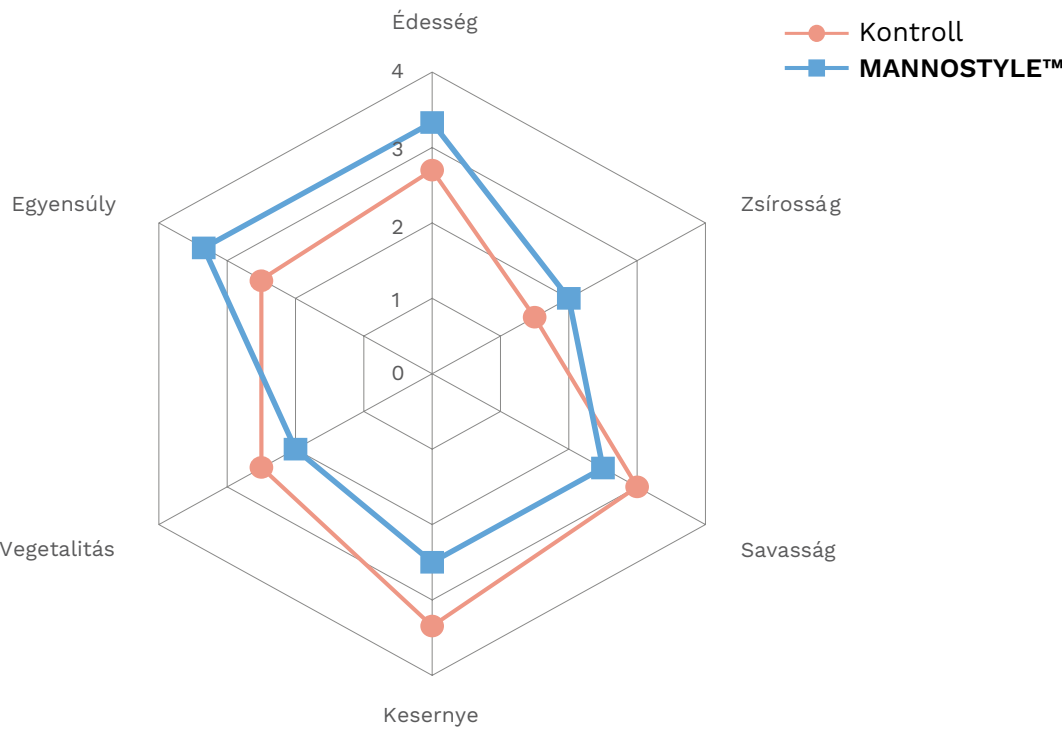
Palackozás előtt, fehérborokban alkalmazva segíti a savérzet integrálását és csökkenti a keserű ízeket. Vörösborokban csökkenti a keserűséget és a fanyarságot, miközben fokozza a édesérzetet és kerekességet.

Alkalmazás

- Oldjuk fel tízszeres mennyiségű vízben vagy borban.
- A palackozás előtti szűrést megelőző 24 órán belül adjuk hozzá a borhoz, és alaposan keverjük el.
- A MANNOSTYLE™ 100%-ban oldódik.
- Az adagolás optimalizálása érdekében mindig tanácsos laboratóriumi tesztek végezni.

Adagolás

Javasolt adagolás: 5-25 g/hl



Mikrobiológiai stabilizáló anyagok

KÉNESSAV 5%-OS TÖRZSOLDAT

95% víz, 5% SO₂ (kéndioxid).

Mivel a kéndioxid gáz, a kálium-metabiszulfít - közismert nevén a borkén -, tiszta, 100%-os homogén változata, így a Törzsoldat - a kéndioxid gáznak a vizes oldata - tökéletes helyettesítője mind a borkénnek, mind pedig a kénspraynek. További előnye a kéndioxiddal és a kénspray-vel szemben, hogy könnyen adagolható, míg a borkénnel szemben, előnye, hogy a borkénben levő kálium bevitelle a borba nem kívánatos. Az is igaz ugyan, hogy a bor számára a törzsoldatban levő víz bevitelle sem kívánatos, ám a víz bevitelle még mindig kisebb probléma, mint a káliumé.

Kezelési cél

Cefre, must, bor és gyümölcsbor kénezése.

Termék és hatása

Általános élelmiszeripari tartósítószer, 5%-os (50g/l) kéntartalmú oldat. Tradicionális kénező szer a borászatban, mely segít az oxidáció (barnatörés) és mikrobiológiai problémák megelőzésében. A törzsoldat rendkívül illékony anyag, használat után azonnal zárja vissza. Felrázni szükségtelen, sőt, ha a palack felbontás előtt nem volt mozgatva, akkor kevesebbet veszít a hatóanyag tartalmából.

Alkalmazás

A szükséges mennyiségű törzsoldatot adjuk közvetlenül a musthoz, vagy a borhoz folyamatos keverés mellett: Lehetőleg laborvizsgálattal állapítsuk meg a bor szabad kénessav szintjét a kénezés előtt.

BORÁSZATI KÉN

A borászati kén tiszta káliumdiszulfít (káliumpiroszulfít, káliummetabiszulfít, K₂S₂O₅), fehér kristályos formában. A jelenleg hatályos törvények és rendelkezések szerint engedélyezett. Tisztaság és minőség tekintetében szaklaboratóriumban bevizsgált termék.

Kezelési cél

Cefre, must, bor és gyümölcsbor kénezése.

Termék és hatása

A tiszta borászati kén-kristályok közvetlenül a cefréhez, musthoz, borhoz vagy gyümölcsborhoz adható. A borászati kén ezekben a közegekben szétesik, és eközben a beadagolt mennyiség kb. 50%-ának megfelelő SO₂ képződik. 10 g borkén / 100 kg (l) cefre, must vagy bor felszabadít 50 mg/l SO₂-t. A borászati kén -adagolás után messzemenő átkeverésről kell gondoskodni, hogy a túlzott koncentrációt elkerüljük. A borászati kén adagolásakor képződő SO₂ oxidáció elleni, valamint mikrobiológiai védelmet nyújt. Ezenkívül az SO₂ meggátolja az enzimatikus oxidációt, ezen túlmenően ízképző hatása van, mivel a képződő erjedési melléktermékeket, különösen az acetaldehidet leköti.

Természetesen ügyelni kell az adagolásnál az összes kénessav törvényes határértékére. Az aszkorbinsavval történő kombinált alkalmazás révén pótlólagos oxidációvédelem érhető el, és SO₂ -t lehet megtakarítani. A nemesacélból készült tárolótartályoknál a borászati kén különösen alkalmas, mert a tank légtérben szabad SO₂ -gáz nem szabadul el. A borászati kén teljesen oldatba megy, miáltal a folyadéktükör feletti térben falkorrózió nem jön létre.

S-FIZZYDOSE



Az S- Fizzydose kálium-metabiszulfítot tartalmaz, amely musthoz vagy borhoz adva 5 g kén-dioxidot szabadít fel. Különösen akkor hasznos, ha kis dózisú kén-dioxidra van szükség, például hordós érleléskor.

Alkalmazás

A szükséges kén-dioxid mennyiségét a termék aktuális kén-dioxid-szintjéből és az érintett folyadék térfogatából kell kiszámítani. Egy tableta S-Fizzydose 5 g SO₂-t szabadít fel.

S-SORB



Kálium-szorbát mikrobiológiai stabilizálásra, másodlagos erjedés ellen.

Tiszta kálium-szorbát gombaölő hatással, kifejezetten a bor biológiai stabilizálásának elősegítésére. Az S-Sorb erjedésgátló hatása különösen erős a *Saccharomyces cerevisiae* ellen. Használata kifejezetten ajánlott az újraerjedés kockázatának minimalizálásához, például maradékcukrot tartalmazó borokban. Hatékony az élesztőhártya (flor) kialakulását képző mikroorganizmusok gátlásában is.

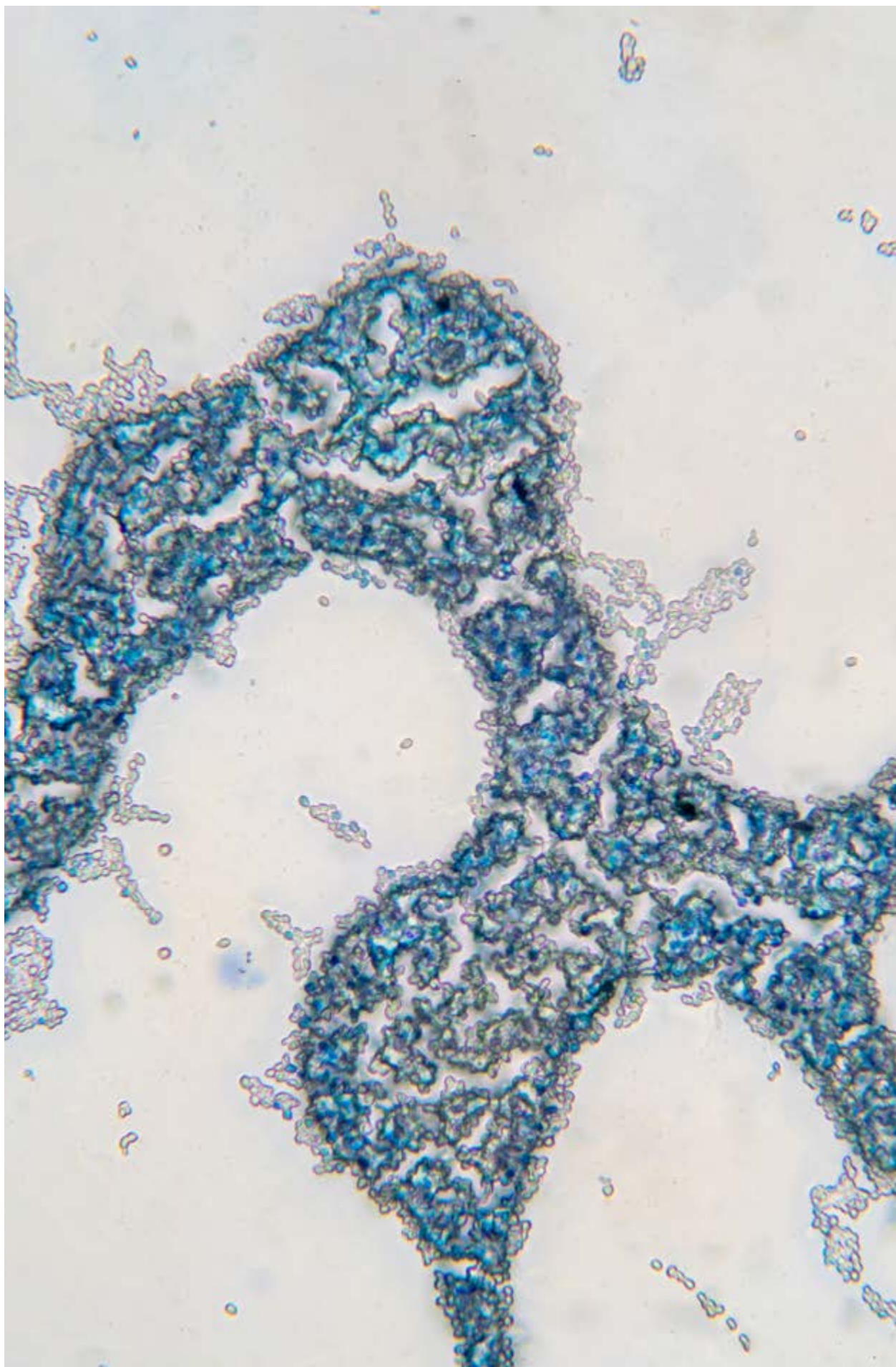
Az S-Sorb nagy tisztasága garantáltan nem befolyásolja a bor érzékszervi jellemzőit. A leghosszabban tartó mikrobiológiai védelem eléréséhez javasoljuk, hogy a terméket steril szűrést követően, közvetlenül a palackozás előtt használjuk

Alkalmazás

Oldjuk fel a kezelendő borban és alaposan keverjük el. Röviddel a palackozás előtt adjuk a kezelendő tételhez.

Adagolás

27 g/hl S-Sorb = 200 mg/l szorbinsav a borban



SZŰRÉS

KERTTRADE
SZENVEDÉLYÜNK A BORKÉSZÍTÉS



SZŰRÉSI SEGÉDANYAGOK

PRECELL S



Magas alfa-cellulóz tartalmú szűrési segédanyag borok szűrésére.

A Precell alfa-cellulóz rostokat, kovaföldet és perlitet tartalmaz. Az alfa-cellulóz rostok fontos funkciót töltenek be a megfelelő mechanikai tulajdonságú szűrőfelület kialakításában, tökéletes a tapadási képessége a szűrőfelületre, ugyanakkor könnyen eltávolítható anélkül, hogy kárt tennének a szűrőegységben.

A kovaföld és a perlit egy komplex hálózatot képeznek a cellulózzrostokkal, amelyek megtartják a folyadékban lebegő szilárd részecskéket és szennyeződéseket.

Adagolás

20-50 g/hl

CELATOM FP22, FP1, FP3, FW14, FW60

Különböző finomságú kovaföldek a nagyon durva szemcsétől a nagyon finom szemcseméretig.

A különböző finomságok alkalmasak újbork, antibiotikum, enzim, gyanta, szirup, maláta sűrítmény és más nagy viszkozitású folyadékok tisztításához vagy alapréteg képzéséhez. A finomabb szemcseméretet a sör, bor, olaj, pektin, cukor, ecet, citromsav, alkohol, zselatin, faggyú és más alacsony viszkozitású folyadékok tükrös szűrésére ajánljuk.

PRECELL M



Magas alfa-cellulóz tartalmú szűrési segédanyag, mely a seprő és a bor szűrését egyaránt hatékonyá teszi.

A Precell alfa-cellulóz rostokat, kovaföldet és perlitet tartalmaz. Az alfa-cellulóz rostok fontos funkciót töltenek be a megfelelő mechanikai tulajdonságú szűrőfelület kialakításában, tökéletes a tapadási képessége a szűrőfelületre, ugyanakkor könnyen eltávolítható anélkül, hogy kárt tennének a szűrőegységben.

A kovaföld és a perlit egy komplex hálózatot képeznek a cellulózzrostokkal, amelyek megtartják a folyadékban lebegő szilárd részecskéket és szennyeződések.

Adagolás

400-700 g/m2 szűrőfelület, alapréteg kialakításánál
20-50 g/hl

DICACEL 4 ALAPRÉTEG

Kovaföld és cellulóz szálak keveréke alapréteg képzéshez.

DICALITE PERLITEK

Középfínomságú perlit.



FILTROX™ MÉLYSÉGI SZŰRŐLAPOK

Ipari és élelmiszeripari felhasználásra

Elérhető típusok

Standard sorozat	Magas teljesítményű sorozat*	Szűrési tartomány	
FILTRODUR®			Felhasználási terület
AF 6		35 – 15	Durva szűrés
AF 9		30 – 10	
AF 15		20 – 8.0	
AF 20	AF 21H	15 – 6.0	Előszűrés
AF 30	AF 31H (U3)	12 – 5.0	
AF 40	AF 41H	9.0 – 4.0	Tükrös szűrés
AF 50		6.0 – 3.0	
AF 70	AF 71H	3.0 – 1.5	Finom szűrés
AF 100	AF 101H	1.5 – 0.6	Csíraszám csökkentő sz.
AF ST 110		0.8 – 0.5	Steril szűrés
AF ST 130		0.6 – 0.4	
AF ST 140		0.4 – 0.2	
AF ST 150		0.2 – 0.04	

*növelt szennyeződés elnyelő képességgel, nagyobb élettartam.

Felhasználása

Szűrőlapjaink különböző porozitással készülnek, így széles felhasználási területtel rendelkeznek. A porozitás különböző lépcsőkben elérhető: a durvától a finomszűrésig egészen a baktériumok csökkentéséig, illetve eltávolításáig (sterilszűrés)

Példák az ipari felhasználásra:

- biotechnológia
- enzimek
- italok (sör, bor, égetett szeszek, gyümölcslevek)
- kozmetika
- gyógynövénykivonatok
- oldószer
- tinták, festékek, ragasztók
- vegyszerek
- gyógyszeripari termékek

Lapméretek

Fibrafix szűrőlapjainkat különböző méretben és alakban gyártjuk egészen 1215 X 2425 mm méretig, négyzet, szögletes, kerek formára vágva, lyukasztva, vagy lyuk nélkül, duplára hajtva stb.

Kezelés

A szűrőlapokat kizárólag lapszűrőgépben használja!

A mélységi szűrőlapot óvatosan helyezze be a lapszűrőbe! Kerülje a lapok ütődését, vetemedést, illetve morzsolódását! Ne használjon sérült szűrőlapot!

A szűrőlapok egyik oldala érdes a másik pedig sima. Az érdes felület a szürendő oldalra, a sima a szűrt oldalra kerüljön! A behelyezéskor ügyeljen arra, hogy a szűrlet oldal mindig a szűrlet lap felé legyen! Az első szűrés előtt mossa át a zárt szűrőt 50 l/m² vízzel 1,25-szörös szűrési sebességen. Ez általában 10-20 percet vesz igénybe a szűrés fajtájától függően. A tömítetlenség elkerülésére ellenőrizze a szűrőt maximális működési nyomáson.

A szűrőlap kimerül, ha a belépő és a kilépő folyadék nyomásának különbsége bizonyos értéket (1-1,5 bar a porozitástól és felhasználástól függően) meghalad. Bizonyos felhasználásnál lehetőség van a lapok regenerálására.

A Fibrafix mélységi szűrőlapok nagy teljesítménytartalékai jól kihasználhatók, ha vizes közegben lágyított vízzel a szűrőlapokat visszamoszuk. Így nagymértékben csökkenthetjük a szűrés költségeit.

Regeneráláskor a következőképpen járjon el:

- Hideg tisztítás: a szűrés irányába, hőmérséklet: 15 °C - 20 °C, időtartam: kb. 5 perc.
- Meleg tisztítás: a szűrési iránnyal ellenkezően, hőmérséklet: 60 °C - 80 °C, időtartam: kb. 10 perc.

Ajánlott típusok és paraméterek

Alkalmazás		Ajánlott Típus	Áteresztőképesség l/m2 h	Max. nyomáskü- lönbség kPa (bar)
Sör	Támasztólap kovaföldes szűréshez	FILTRODUR®		
	Durva szűrés	AF 41H, AF 71H	200	150 (1.5)
	Csíraszám csökkentő szűrés	AF 101H	150	150 (1.5)
	Steril szűrés	AF ST 110, AF ST 130	120	120 (1.2)
	Hosszú érlelésre	AF ST 140	100	100 (1.0)
Bor	Derítés utáni durva szűrés	AF 31H (U3)	700...1000	250 (2.5)
	Tükrös szűrés	AF 50	700...1000	250 (2.5)
	Csíraszám csökkentő szűrés	AF 100, AF 101H	700	200 (2.0)
	Steril szűrés	AF ST 110, AF ST 130	350...400	120 (1.2)
Egyéb	Membránszűrést megelőző szűrés	AF ST 140	300	120 (1.2)
	Durva szűrés	AF 6, AF 9, AF 15 S, AF 21H	700...1000	250 (2.5)
	Finom szűrés	AF 50, AF 100	500...700	150 (1.5)
	Palackozást megelőző szűrés	AF 100, AF 101H	500...700	150 (1.5)

Egyéb felhasználás esetén, mint pl. gyógyszeripar, biotechnológiai felhasználás, kozmetika, festékek, ragasztók, gyógynövénykivonatok forduljon kereskedőjéhez.

Típus	Teszt csíra	Csíra terhelés	LRV*
AF 101 H	Csíracskökkentő		
AF ST 110	Serratia marcescens	1.0 X 107/cm2	>6
AF ST 130	Serratia marcescens	1.0 X 108/cm2	>7
AF ST 140	Serratia marcescens	1.0 X 109/cm2	>8
AF ST 150	Brevundimonas diminuta	1.0 x 109/cm2	>8
Teszt csírák:	Serratia marcescens, ATCC 14756 Brevundimonas diminuta, ATCC 19146		

*baktériumok logaritmikus retenciója (LRV)

Filtrox™ minőségbiztosítás

A Filtrox™ a következő nemzetközi normák alapján garantálja a legmagasabb minőségi ellenőrzést:

- ISO 9001 (minőségirányítási rendszer)
- ISO 14001 (környezetirányítási rendszer)
- HACCP
- FDA Drug Master File: 16418

Szűrőlapjainkat a következő teszteknek vetettük alá:

CFT követelményei –tesztet elvégezte NAMSA

A Filtrox™ kötőanyagként poliamidoamint használ szűrőlapjaiban. Az aschaffenburgi ISEGA Kutató- és Bevizsgáló Intézet szűrőlapjainkat kimutatható MDPD és DCP tesztnek vetette alá. A kimutatható mennyiségek az MCPD és DCP határértékek alatt vannak.

Alapanyagok

Tisztított és fehéritett cellulóz, természetes szerves szűrési segédanyagok, valamint poliamidoamin (<3%) kerülnek a gyártás során felhasználásra. A szűrőlapok nem tartalmaznak sem műanyag szálakat sem formaldehidet, valamint mentesek GMO-tól és az ismert allergénektől.

Sterilizálás

Az összenyomott szűrőlapokat enyhén lazítsa meg! Ügyeljen a teljes szűrőrendszer sterilizálására! A szűrőberendezés lehűlése után újra szorítsa össze a szűrőlapokat!

Sterilizálás gőzzel:

Gőz minősége: A gőz nem tartalmazhat idegen részecskéket és szennyeződések.
Hőmérséklet: max. 125 °C (telített gőz)
Időtartam: kb. 20 perc azután, hogy a gőz a szűrő valamennyi szelepét átjárta.

Sterilizálás forró vízzel:

Az átfolyási sebesség legyen legalább a szűrési sebességgel megegyező!
Vízminőség: A víznek lágynak és szennyeződésektől mentesnek kell lennie.
Hőmérséklet: > 85 °C
Időtartam: 25 perc, miután a hőmérséklet minden szelepen elérte a 85 °C-ot.
Nyomás: legalább 0,5 bar a kimenő oldalon.

Megsemmisítés

A használatlan lapok papírhulladékként kezelhetők. A szennyezett lapok esetén a szűrletre vonatkozó mindenkor hatályos hatósági előírásokat kell figyelembe venni.

Tárolás

A mélységi szűrőlapokat eredeti csomagolásban száraz, jól szellőztethető, idegen anyagoktól mentes helyen kell tárolni. A lapok azonnali felhasználásra készültek, ezért a szállítást követően 36 hónapon belül fel kell használni.

Egyéb opciók

Magas cellulázaktivitású felhasználás esetén cellulázrezisztens lapokat is tudunk kínálni. Az AF 15 vagy AF 71H lapjaink is kaphatók extra magas Zéta potenciállal. Ezek jelölése: AF 15S és AF71S. A hozzáadott pozitív töltésnek köszönhetően javul a negatív töltésű részecskék adszorpciója (pl. festékmolekulák esetén). Gyógyszeripari felhasználás esetén a PURAFIX és PURAFIX P termékvonalunkat ajánljuk. E termékekkel kapcsolatban kérdezze kereskedőjét.

Filtrox Csoport

Több mint 175 éves tapasztalat folyadékszűrésben.

Sokéves tapasztalat és know-how alapján a mélységi szűrés területén innovatív és megbízható megoldásokat kínálunk a folyadékszűrés minden területére a szűrőrendszerek és a szűrőanyagok területén.

A Filtrox™ és Fibrafix mélységi szűrőlapok elismert és nagyra becsült szerepet töltenek be a szűrés-technológiában a folyékony és szilárd anyagok leválasztása területén. A háromdimenziós közegének köszönhetően javult a részecske visszatartása kiváló átfolyási sebesség mellett.

A széles leválasztási tartományának köszönhetően képes baktériumok visszatartására, ezáltal a szűrőlapok használhatók steril folyadékok előállítására is. Szakítószilárdsága akár 4kg/m2 is lehet.

A szűrési folyamat alatt a zavarosító anyagok lefékeződnek végül a szűrőlap tekeredett ösvényeiben váltakozó fizikai és elektrokinetikus hatásoknak köszönhetően megkötődnek. Az egyedülálló technológiájának köszönhetően magas hatásfokkal rendelkezik (hosszú szűrési idő a szűrőlap eltömődéséig)



Régi elnevezés:		Új elnevezés:
Carlson XE0280H	Alternatív termék elérhető	VERSAFIX XE 64
Carlson XE0900H	Alternatív termék elérhető	FIBRAFIX AF 120
Carlson XE0050H	Termék neve megváltozott	VERSAFIX XE 24
Carlson XE0090H	Termék neve megváltozott	VERSAFIX XE 34
Carlson XE0150H	Termék neve megváltozott	VERSAFIX XE 44
Carlson XE0200H	Termék neve megváltozott	VERSAFIX XE 64
Carlson XE0400H	Termék neve megváltozott	VERSAFIX XE 94
Carlson XE0675H	Termék neve megváltozott	VERSAFIX XE 104
FIBRAFIX XS0320K	Termék neve megváltozott	FIBRAFIX XS 90
FIBRAFIX AF 100	Alternatív termék elérhető	VERSAFIX XE 94
FIBRAFIX AF 15	Alternatív termék elérhető	VERSAFIX XE 14
FIBRAFIX AF 50	Alternatív termék elérhető	VERSAFIX XE 64
FIBRAFIX AF 70	Alternatív termék elérhető	FIBRAFIX AF 71
FIBRAFIX AF 101H	Termék neve megváltozott	FIBRAFIX AF 101
FIBRAFIX AF 31H	Termék neve megváltozott	FIBRAFIX AF 31
FIBRAFIX AF 41H	Termék neve megváltozott	FIBRAFIX AF 41
FIBRAFIX AF 71H	Termék neve megváltozott	FIBRAFIX AF 71
FILTRODUR 900	Termék neve megváltozott	W2N

FILTROX™ SZŰRŐGYERTYÁK CLAROX®

SZŰRŐGYERTYÁK

Finom és steril szűrésre.

A Clarox® szűrőgyertyák jóváhagyott és elfogadott szűrési technológiát képviselnek a megbízható folyadék elkülönítésre/szűrésre.

CLAROX® MP

Membrán szűrőgyertya, ásványvíz és víz biztonságos és gazdaságos szűrésére.

CLAROX® MP/W

Membrán szűrőgyertya Clarox® MP/W, borok és italok szűrésére (0.65 µm and 0.45 µm), a hatékony és gazdaságos végső szűréshez plisszírozott (hajtogatott) membránt tartalmaz. A gyertyák a szűrőlappal/ előszűrő gyertyával történő előszűrést követően használatosak végső szűrésre.

CLAROX® MP/B

Membrán szűrőgyertya Clarox® MP/ B, sör végső szűrésére (0.65 µm), a hatékony és gazdaságos végső szűréshez plisszírozott (hajtogatott) membránt tartalmaz. A gyertyák a szűrőlappal/előszűrő gyertyával történő előszűrést követően használatosak végső szűrésre.

CLAROX® PP/SL

Mélységi szűrőgyertyák tiszta polipropilénből osztályozott PP mélységi szűrőrétegekkel. Hatékony visszatartási jellemzők (szinte teljes) és magas szennyeződés megtartó kapacitás, kiváló visszamosási lehetőségek.

CLAROX® PL

Speciális plisszírozott szűrőgyertya (felületi és mélységi szűrés kombinációja) italok előszűrésére és részecske visszatartásra. Általános használat, a teljes gyertya polipropilénből áll. A plisszírozott kialakítás megnöveli a hatékony szűrőfelületet, amely magasabb szennyeződés megtartó kapacitást eredményez.

CLAROX® GF

Üvegszálás előszűrő gyertya italok tisztítására. Használható előszűrési területeken, különösen a membrán végszűrők öblítővizének szűrésére. Magas szennyeződés megtartó kapacitás, finom részecskék és kolloidok visszatartása adszorpció útján.

Eltávolítás

A nem szennyezett gyertyák komposztálhatók, illetve a háztartási hulladékkal eltávolíthatók. Szennyezett szűrőgyertyák a szennyeződés szerint távolíthatók el.

Tárolás és eltarthatóság

A szűrőgyertyákat eredeti csomagolásban száraz, szagmentes, jól szellőző helyen kell tárolni. Felhasználása a beszerzést követő 3 éven belül ajánlatos.

CLAROX® MP/W

Borok és más italok steril szűrésére.



Abszolút leválasztású membrán szűrőgyertya bor és másitalok végszűrésére. A Clarox® MP/W membrán szűrőgyertyák szűrőfelületét hidrofób poliéterszulfon (PES) szűrőfátyol plissírozásával állítják elő, amelyet szürendő és szűrlet oldalról is poliészter védőfátyol véd.

Kialakítása szerint a Clarox® MP/W membrán gyertyákat a borok steril szűrésére tervezték kiváló ár-érték aránnyal és kiváló teljesítménnyel a borok hideg steril töltésénél.

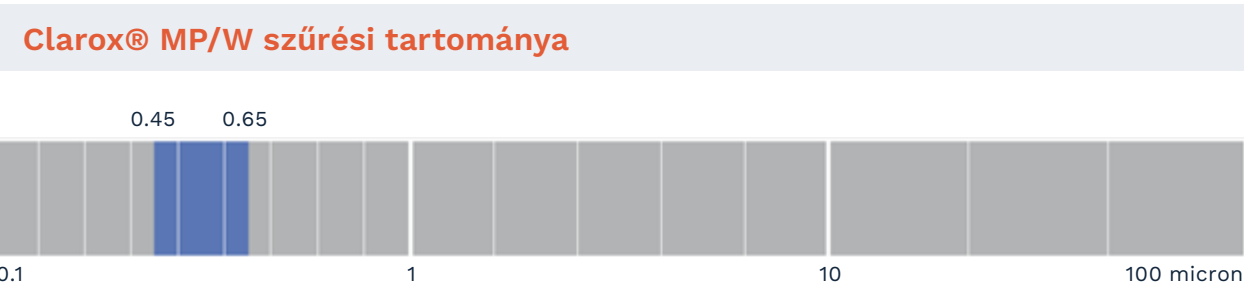
- Végszűrőként használatos szűrőlappal vagy előszűrő gyertyákkal végzett végszűrést követően. Minden szűrőgyertya szigorú tesztelésen esik át az előállítás során ezzel garantálva a magas minőséget.
- Integritás tesztelhető.
- Nagyobb hasznos szűrőfelület.
- Többször gőzölhető.
- Higiénikus.
- Regenerálható.
- Hővel összeolvasztott felépítés.
- EK által elfogadott anyagokból készült az élelmiszerrel érintkező részekben.
- FDA által nyilvántartott anyagokból készült (CFR21).

Ajánlott Típus	
Szűrő közeg	aszimmetrikus PES membrán
Szürendő oldali védőfátyol	poliészter
Szűrlet oldali védőfátyol	poliészter
Belső mag	polipropilén
Külső ház	polipropilén
Adapter és záró sapka	polipropilén - poliészter

Működési körülmények	
Ajánlott kimerülési nyomáskülönbség	2.0 bar 20 °C-on
Max. nyomáskülönbség	5.0 bar 20 °C-on
Regenerálás	Max. 1% NaOH és élelmiszeripari aktív klór 200 ppm
Sterilizálás	Max. 85 °C-os vízzel
Vegyszeres sterilizálás	Standard vegyszerekkel
Összes maximális gőzzel történő sterilizálás	40 óra 120 °C-on 30 perces ciklusokban
Max. üzemi hőmérséklet	65 °C

Műszaki adatok		
Megnevezés	CLAROX® MP/W 04 F3S	CLAROX® MP/W 06 F3S
Abszolút leválasztási ráta	0.45 mikron	0.65 mikron
Nyomás	1.3 bar	1.1 bar
Diffúziós érték	< 20 ml/min	< 20 ml/min
Mikroorganizmusok csökkentése	1 X 10 E10 (Leuconostoc oenos)	1 X 10 E11 (Saccharomyces cer.)
Teszt nyomás integritás teszthez	1.1 bar	0.9 bar
Max. megengedett nyomásesés integritástesztnél (30" gyertya esetén)*	≤ 92 mbar	≤ 115 mbar
Gyertyánkénti szűrőfelület	0.7 m2	0.7 m2
Fogyadékáram 10" (bor)	250–350 l/h	250–350 l/h

* MEGJEGYZÉS: A teszt értékek 5 perces teszt esetén érvényesek és jelzés értékűek, mivel ezen értékek függenek a gyertyaház méretétől és végül a hőmérséklet változásától és a stabilizálási fázistól.



Működési körülmények	
Felhasználási terület	bor, üdítőitalok végszűrésére, ideális palackozás előtti végszűrésre.
Kémiai ellenállás, megengedett tisztítószer: gyengén oxidáló tisztítószer.	savaknak és lúgoknak ellenáll pH 1,0 és 14,0 között, alkoholok, oldószer.
Kémiai ellenállás, nem megengedett tisztítószer:	erősen oxidáló szerek, pl 98%-os kénes sav, brómsav, benzol, CHC és aromás oldószer – benzol, toluol.
Élelmiszerbiztonság:	EU irányelvek 82/711/ECC, 85/572/ECC, 89/109/ECC, 93/8/ECC, 97/48/EC, 2001/61/EC, 2002/16/EC, 2002/72/EC és 2004/19/EC szerint élelmiszerrel érintkezhet.
Minőségi standard:	Tanúsított minőségbiztosítási rendszer garantálja a gyártási feljegyzések és az integritás teszt eredményeknek nyomon követhetőségét.
Csomagolási egység:	egy gyertya per doboz.

Clarox® MP/W rendelési információk

MP/W-

04-

F-

3-

S

Abszolút leválasztási ráta micron	Kód
0.45	04
0.65	06

Csatlakozás	Kód
Központozócsúccsal, dupla bajonett adapter o-gyűrűvel	F
Központozócsúccsal, o-gyűrűvel	Q
Központozócsúccsal, háromszoros bajonett adapter o-gyűrűvel	S

Kód	Tömítés anyaga
S	standard szilikon
E	rendelésre EPDM
V	rendelésre Viton

Kód	Névleges méret
1	10"
2	20"
3	30"
4	40"

CLAROX® - PLISZÍROZOTT POLIPROPILÉN SZŰRŐGYERTYÁK

Víz, ásványvíz, bor, sör és egyéb italok előszűrésére.



- Előszűrő gyertyák az italtechnológia széleskörű felhasználására.
 - Pliszírozott szűrőgyertyák, pliszírozott polipropilén rétegekkel, szűrendő oldali és szűrlet oldali poliészter, vagy polipropilén védőfátyol erősítésekkel.
 - Elérhető, mint az abszolút CLAROX® PL szűrőgyertyák 99.98%-os hatékonysággal (β-ratio 5000). A különleges kialakítás kivételesen jó kémiai regenerálást és könnyebb visszamosási eljárást tesz lehetővé.
 - A CLAROX® PL szűrőgyertya egy gazdaságos alternatívája a névleges leválasztású CLAROX® PL/E szűrőgyertya 99%-os hatékonysággal.
- CLAROX® PL/H nagyobb felülettel a részecskék elválasztására 99.9%-os hatékonysággal (β-ratio 1000).
 - Elérhető 5"-os méretben is, továbbfejlesztett és tesztelt junior típus.
 - CLAROX® PL/G speciálisan kialakított nagy felületű polipropilén szűrőgyertya 160 mm-es külső átmérővel nagy folyadékáramhoz. Főként csap- és ásványvíz szűrésére használatos. Speciális adapter rendszerrel.

- Rendszeresen kigőzőlhető.
- Higiénia.
- Regenerálható.
- Melegen hegesztett kialakítás.
- EU-listás anyagból, élelmiszeripari felhasználásra. – FDA-listás anyagok CFR21 szerint.

Szűrőgyertyák felépítése	CLAROX® PL, PL/E, PL/H	CLAROX® PL/G kód 05 és 10	CLAROX® PL/G minden egyéb kód
Szűrőközeg	Polipropilén	Polipropilén/mikroszálak	Polipropilén
Szűrendő oldali védőfátyol	Polipropilén	Poliészter/polipropilén	Polipropilén
Szűrlet oldali védőfátyol	Polipropilén	Poliészter/polipropilén	Polipropilén
Belső mag, Külső mag	Polipropilén	Polietilén-HDPE (nagy sűrűségű polietilén)	Polietilén-HDPE (nagy sűrűségű polietilén)
Külső ház	Polipropilén	Polietilén-HDPE (nagy sűrűségű polietilén)	Polietilén-HDPE (nagy sűrűségű polietilén)
Adapter és zárósapka	Polipropilén	Polipropilén	Polipropilén

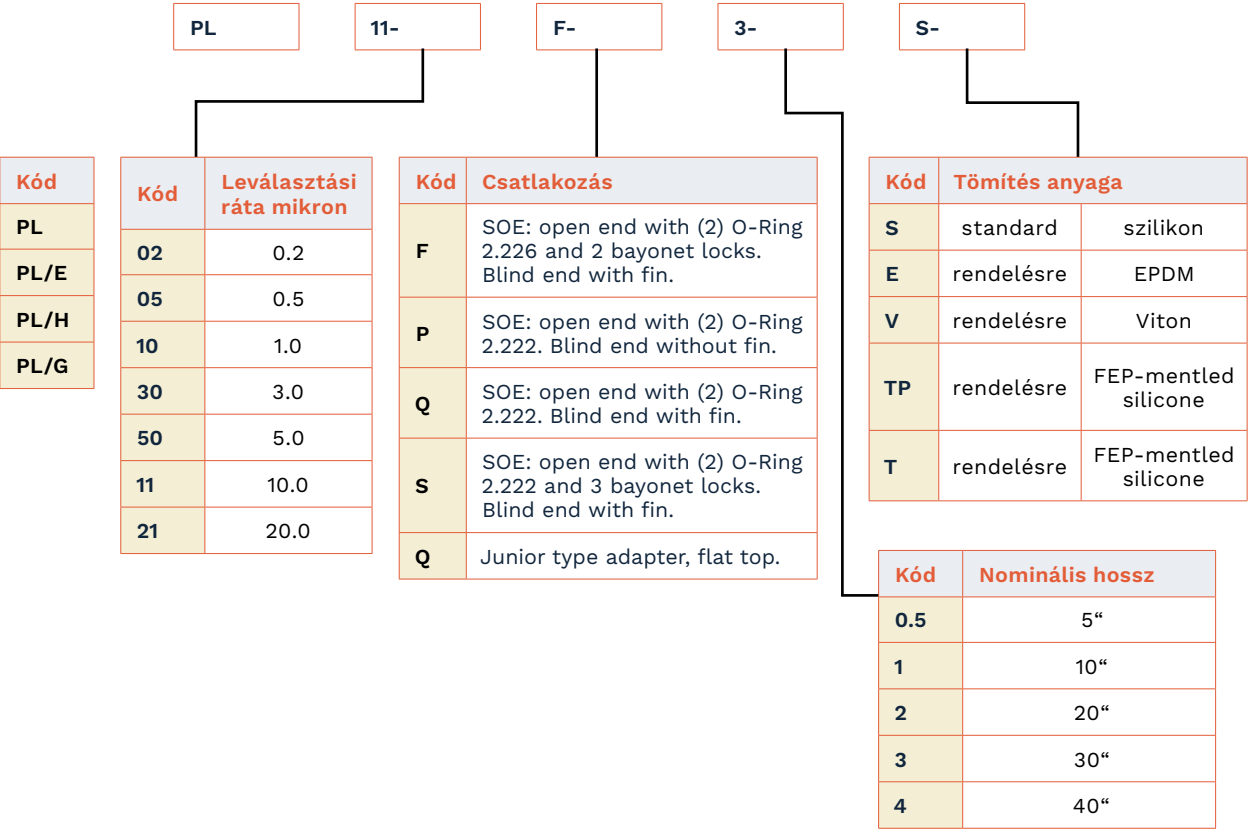
Működési körülmények	CLAROX® PL, PL/E, PL/H	CLAROX® PL/G
Ajánlott kimerülési nyomáskülönbség	2.0 bar	2.0 bar
Maximum nyomáskülönbség	5.0 bar 25 °C - on (belső-külső)	3.5 bar 25 °C - on (belső-külső)
Maximum visszaáramlási nyomáskülönbség	2.0 bar 25 °C-on	nincs adat
Maximum folyamatos üzemi hőmérséklet	65 °C	65 °C
Hősterilizálás	Víz 90 °C	Víz 90 °C
Kémiai sterilizálás	Standard vegyszerekkel	Standard vegyszerekkel

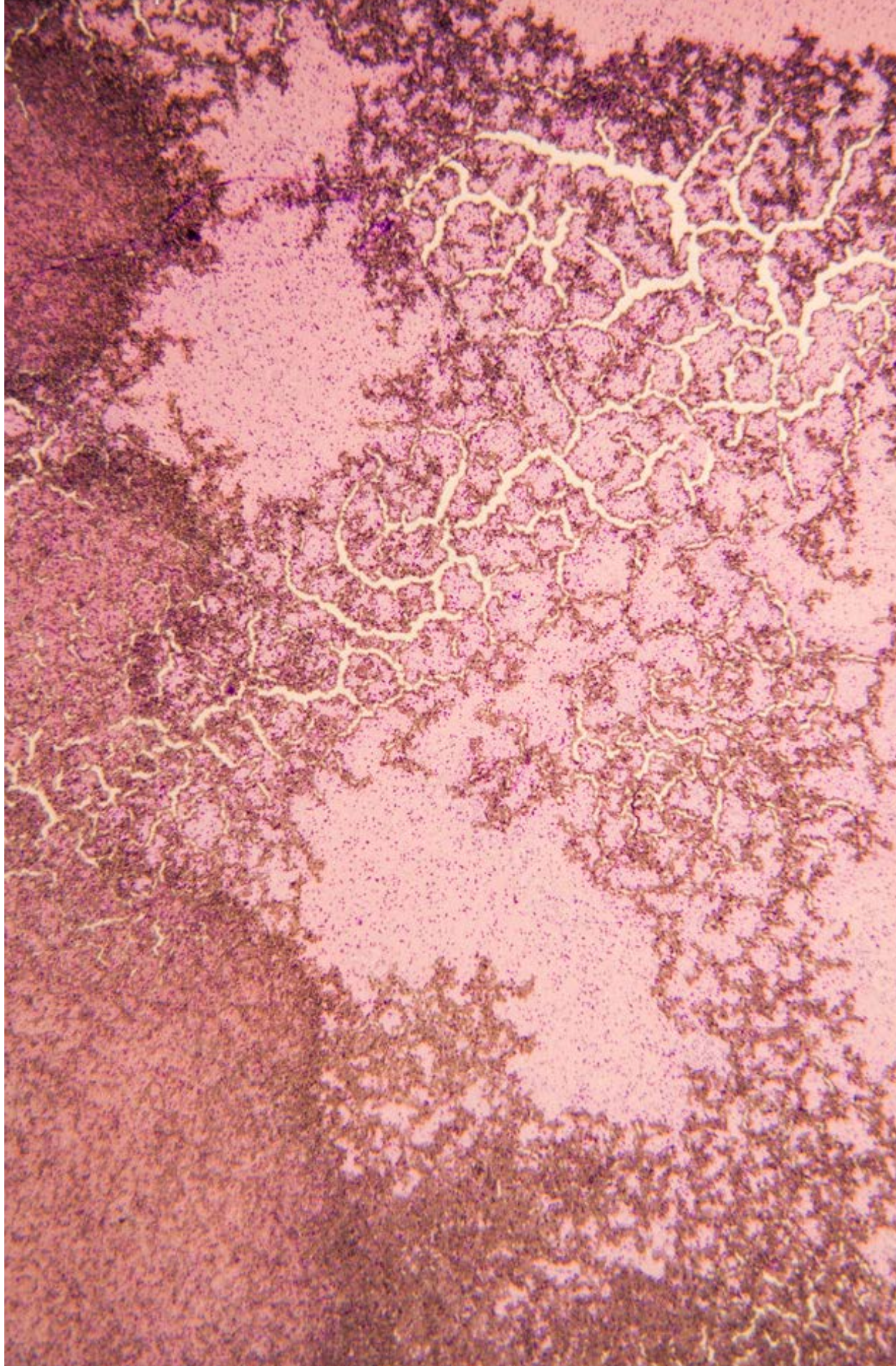
Technikai adatok				
Megnevezés	CLAROX® PL	CLAROX® PL/E	CLAROX® PL/H	CLAROX® PL/G
Leválasztási ráta*	0.5/1.0/3.0/5.0/10.0/20.0 mikron Abszolút (β-arány 5000)	1.0/3.0/5.0/10.0/20.0 mikron Névleges (β-arány 200)	0.2/1.0/3.0/5.0/10.0/20.0 mikron Névleges (β-arány 1000)	0.5/1.0/3.0/5.0/10.0/20.0 mikron Névleges (β-arány ≈ 100)
Szűrőfelület/10" gyertya	0.35–0.8 m2	0.6–0.7 m2	0.6–0.7 m2	7.0 m2 per 40"

* Egyéb porozítás kérésre

Általános adatok	
Felhasználási terület	Csapvíz, ásványvíz, bor, sör és egyéb italok előszűrésére
Kémiai ellenállóság, engedélyezett tisztítószer	Savaknak és lúgoknak ellenáll, pH 1 és14 között , alkoholok, oldószerek és enyhén oxidatív tisztítóoldatok.
Kémiai ellenállóság, nem engedélyezett tisztítószer	Nem megfelelők az erősen oxidáló szerek, pl 98%-os kénes sav, fuminsav, bróm-sav, benzol, CHC és aromás oldószerek – benzol, toluol.
Élelmiszerbiztonság	Európai irányelvek 10/2011. sz. Rendelet és az azt követő 1935/2004 / EK és 1895/2005 / EK rendeletek. A polipropilén megfelel az FDA 21CFR 177.1520. pont-jának Valamennyi CLAROX® PL szűrőgyertya megfelel az FDA élelmiszerrel való érintkezésre vonatkozó követelményeinek, a Szövetségi Szabályzat 21. címének 176.170. pontja szerint.
Minőségi standard	Tanúsított minőségbiztosítási rendszer garantálja a gyártási feljegyzések és az integritás teszt eredményeknek nyomon követhetőségét.
Csomagolási egység	Egy gyertya/doboz

Clarox® polypropylene filter cartridges ordering information





RADOUX/PRONEKTAR TÖLGYFA TERMÉKEK ÉS HORDÓK

KERTTRADE

SZENVEDÉLYÜNK A BORKÉSZÍTÉS

NEKTAR FRESH

- ◆ Borászati segédanyag erjesztéshez
- ◆ Pörköletlen granulátum koncentrált tannin tartalommal

NEKTAR DUO FRESH

- ◆ Pörköletlen és pörkölt granulátumok speciális keveréke erjesztéshez
- ◆ Komplexitás, édesség, érzékszervi korrekciók

NEKTAR DOLCE VANILLA

- ◆ Különböző chipsek speciális keveréke a komplex, vaníliás hatáshoz

NEKTAR DOLCE MOKA

- ◆ Különböző chipsek speciális keveréke az intenzív és pörkölt hatáshoz

TOASTED GRANULÁTUM ÉS CHIPS

- ◆ A Pronektar különböző minőségű, borkészítésre és érlelésre szánt teljes szortimentje

NEKTAR ESSENTIELLE

Minőségi érlelés, költséghatékonyság

Tulajdonságok

- ◆ Francia vagy amerikai tölgy
- ◆ Aroma intenzitás, komplexitás, a pörkölés és a tölgy fajta kiválasztásával
- ◆ Struktúra és gyümölcsösség az ízben
- ◆ Hatása: tartalmas, modern tölgy profil

Technikai információk

Francia és amerikai tölgy, Közepes és Közepes+

NEKTAR EXCELLENCE

„Sűrű szövetszerkezet/Elegáns érlelés és lágyság”

Tulajdonságok

- ◆ Tömör szerkezetű, válogatott francia tölgy - pászta méret <2,5 mm (0,01 ”)
- ◆ Komplexitás és elegáns aromatika
- ◆ Elegáns tannin és édesség az ízben
- ◆ Hatása: finom és elegáns tölgy profil

Technikai információk

Francia tölgy Enyhe, Közepes és Közepes+

NEKTAR PURE

A gyümölcsösség optimális megőrzése

Tulajdonságok

- Francia tölgyfa dongák, egyedi és különleges pörköléssel
- A gyümölcsösség tiszta kifejeződésének teljes tiszteletben tartása, a pörkölési aromák minimális hozzáadásával.
- Struktúra, édesség, frissesség és tartósság felépítése az ízben
- Hatása: a tölgy hatásának előnyei az ízre, a pörkölési aromák befolyása nélkül.

Technikai információk

Francia tölgy, Speciális pörkölés

NEKTAR XL

„Nagy méretű donga/Hosszan tartó érleléshez”

Tulajdonságok

- Széles, vastag francia tölgy dongák
- Komplex aromatikus kifejeződés a gyümölcsösség tiszteletben tartása mellett
- Intenzitás, volumen és édesség az ízben
- Hatása: a gyümölcsösséget kímélő tölgy profil eleganciával és komplexitással

Technikai információk

Francia Tölgy, közepes, közepes+ pörkölés

NEKTAR EXCLUSIVE

„A szuper-prémium donga/Csúcskategóriás borok érlelésére”

Tulajdonságok

- Nagyon vastag francia dongák, a tölgyfa komponensek fokozatos kioldásához
- Elegáns és összetett aromatika kialakítása, tiszteletben tartva a gyümölcsösséget és a terroir karaktert
- Teltség, édesség és lecsengés fokozatos és elegáns felépítése az ízben.
- Hatása: kiváló minőségű tölgyprofilok kivételes borokhoz, amelyek nagyszerű terroirokról és szőlőültetvényekről származnak, és nagy gondossággal készültek

Technikai információk

Francia tölgy
Elnyújtott enyhe, Közepes, Közepes+ pörkölés

NEKTAR EXTRÊME

„A tölgy profil teljes ellenőrzése az Oakscan® szelekciónak köszönhetően”

NEKTAR EXTRÊME DELICAT

Tulajdonságok

- Oakscan® szelekció: alacsony tannintartalom
- Diszkrét és finom aromatikus kifejeződés
- Vaníliás, virágos és édes fűszeres jegyek, a gyümölcsösség tiszteletben tartása mellett
- Nem túlzó struktúra az ízben, édesség és kerekesség jellemzi
- Hatása: diszkrét tölgyprofil a gyümölcsösség tekintetében, édesség kialakítása túlzó testesség nélkül

NEKTAR EXTRÊME COMPLEXE

Tulajdonságok

- 🔥 Oakscan® szelekció: közepes tannintartalom
- 🔥 Széles és összetett aroma paletta, pörkölt, fűszeres, vaníliás jegyek
- 🔥 Kiegyensúlyozott struktúra az ízben, teltség és hosszú lecsengés
- 🔥 Hatása: kiegyensúlyozott, komplex tölgyprofil, még önmagában használva is

NEKTAR EXTRÊME INTENSE

Tulajdonságok

- 🔥 Oakscan® szelekció: magas tannintartalom
- 🔥 Pörkölt, étcsokoládés, enyhén füstös és minerális aromák kialakítása fehérboroknál
- 🔥 Nem túlzó struktúra az ízben a nagyobb hőkezelésnek köszönhetően
- 🔥 Testesség, édesség és hosszú lecsengés
- 🔥 Hatása: tipikus, intenzív tölgyprofil és kiváló házasítási komponens

NEKTAR BLOCKS

A dongák gyakorlati alternatívája, gyors és minőségi hatással

Tulajdonságok

- 🔥 Tölgyfa kockák zsákokban a gyors, praktikus és minőségi érlelés érdekében
- 🔥 Az aromák elegáns és komplex kialakítása, a gyümölcsösség tiszteltben tartásával
- 🔥 Intenzitás, volumen és édesség az ízben, hosszú lecsengéssel
- 🔥 Hatása: elegáns, komplex tölgyprofil, biztosítva a praktikus, gyors felhasználást

Technikai információk

Francia tölgy
Elnyújtott enyhe, Közepes, Közepes+ pörkölés

NEKTAR STICKS

A régi hordók tölgyprofiljának frissítése

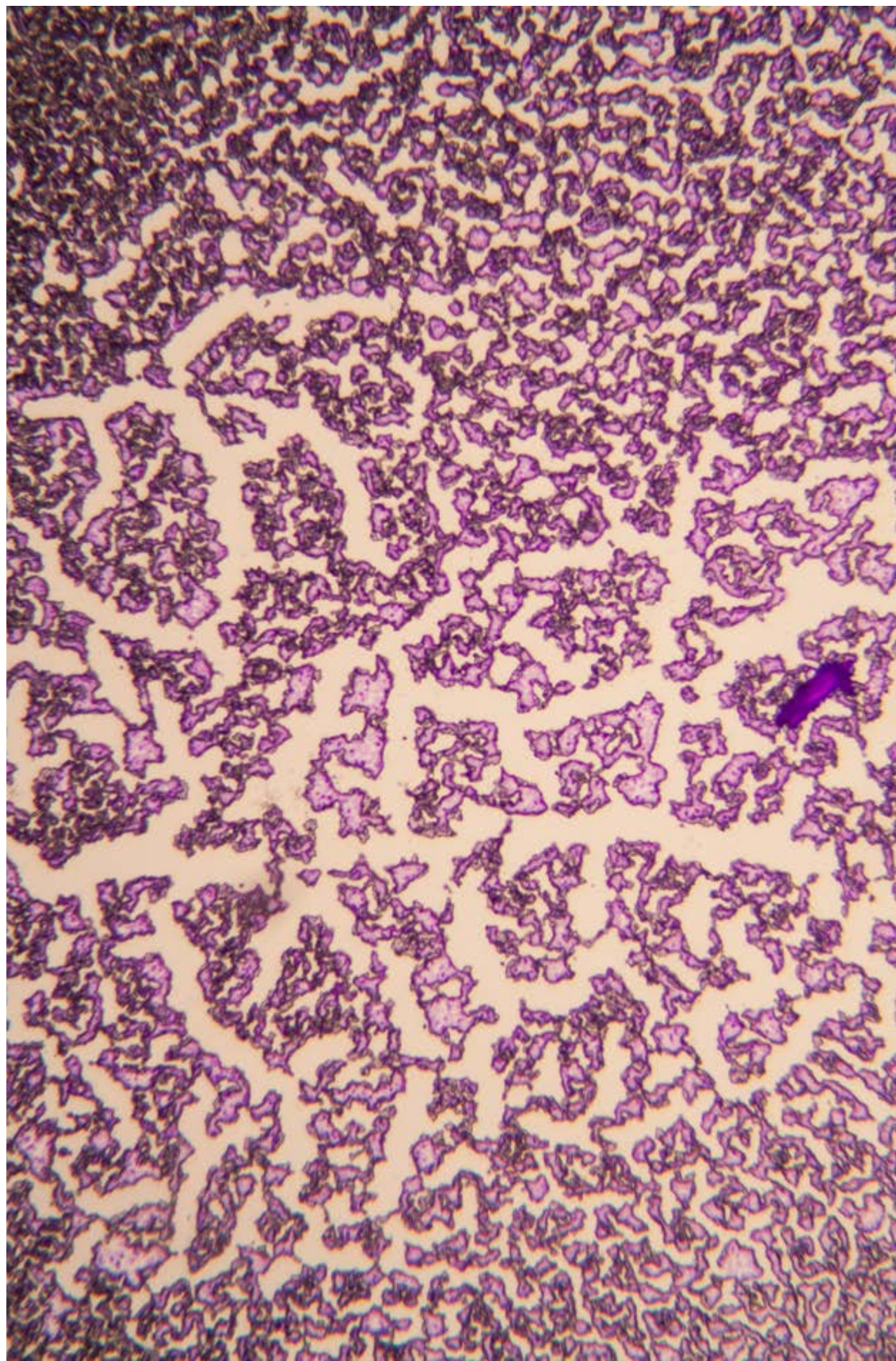
Tulajdonságok

- 🔥 Egy eszköz, amelyet a hordókba helyezve, meghosszabíthatjuk azok használatának idejét
- 🔥 Intenzívebb és kellemesebb aromás tölgyprofil, amely elfedi a „rég hordós” jegyeket
- 🔥 Az édesség és a volumen az ízben, elfedve a régi hordók által generált száraz tanninokat
- 🔥 Hatása: felfrissíti a régi hordókban érlelt borok aromáját és ízét

Technikai információk

Francia Light, Közepes, Közepes+ pörkölés és Amerikai tölgy speciális pörkölés





NOMACORC LEZÁRÓK

KERTTRADE
SZENVEDÉLYÜNK A BORKÉSZÍTÉS



Zöldre váltunk – bemutatjuk a Nomacorc Green Line™ termékeket

Az új Nomacorc Green Line™, növényi alapanyag felhasználásával készült lezárok, akár hosszú távon érlelt borokhoz is.

A Nomacorc Green Line™ a boros lezárok egy új kategóriáját képviseli, melyek a PlantCorc™, nevet viselik. Ezen lezárok környezetbarát módon előállított cukornád alapú nyersanyaggal készülnek. Az új termékcsaládot az innováció, fenntarthatóság és az állandó megújulás iránti állhatatos elkötelezettségünk hívta életre. A Nomacorc Green Line™ egyedülálló előrelépést nyújt a boros lezárok körében, teljesítmény, külső megjelenés és fenntarthatóság tekintetében.

Green Line™ termékeink szabadalmaztatott és bizonyítottan megbízhatóan működő koextrudálási gyártási technológiáknak köszönhetően, egyenletes fejlődést biztosítanak minden palackban, kiküszöbölik az idő előtti elöregedés, fülledtség, TCA és egyéb, lezárokból származó mellékízek, illatok kialakulását. A természetes megjelenés és tapintás megkönnyíti a palackozási folyamatot, a borfogyasztók pedig erőfeszítés nélkül eltávolíthatják a lezárot, illetve felbontás után könnyen visszahelyezhetik a palackba.

Plantcorc™ technológia és megújuló nyersanyagok

A PlantCorc™ technológia egy új, a természet inspirálta kategória, melynek segítségével kiemelkedő teljesítményű boros lezárokat állítunk elő. A Nomacorc oxigén menedzsment kutatási eredményeire építve ezen legújabb innovációnk egyesíti a megújuló növényi alapú nyersanyagok fenntarthatóságát, a koextrudálási technológia kiszámíthatóságával és konzisztenciájával.

2013 – ban a Select Bio bevezetésével a Nomacorc megalkotta a világ első zéró ökológia lábnyommal rendelkező lezároját. Ez volt ez első lépés azon az úton, hogy az új technológiát minden termékünkbe beépítsük. Ennek eredményeképp születtek meg a Nomacorc Green Line™ termékei. A Nomacorc zöldre váltott.



A PlantCorc™ technológia olyan növényi alapú nyersanyagokkal dolgozik, mint például a cukornád.

Nomacorc Green Line™ lezároink gyártásához olyan növényi alapú nyersanyagokat használunk, melyek előállítása során nem károsodik sem a környezet, sem az élelmiszer utánpótlás.



Alacsony
ökológiai lábnyom



Kiszámítható
oxigén áteresztés



Kiszámítható
teljesítmény



Prémium
megjelenés

Külső megjelenés

A Green Line™ termékek új külsővel készülnek, melyek vonzóbb megjelenést biztosítanak a Nomacorc lezároknak mind optikailag, mind tapintásra.

- 🔴 Elegáns, természetes megjelenés, a természettől kölcsönzött karakterekkel.
- 🔴 Puha tapintás.
- 🔴 Prémium kidolgozás.



RESERVA

Green line lezáró prémium kategóriás borokhoz.

A Reserva lezáró optimális teljesítményt, megjelenést és fenntarthatóságot biztosít hosszan érlelendő prémium borok számára.



Tulajdonságok

- ♦ Az alacsony oxigén beviteli érték ideális könnyed, ropogós borokhoz, ugyanúgy, mint magas minőségű vörös borokhoz.
- ♦ TCA-mentes, a dugóíz kockázata kizárva.
- ♦ Flor minőségű natúr dugókon megfigyelhető évgyűrűk, és parafára jellemző mintázat.
- ♦ Természetes tapintású még vonzóbb felület.
- ♦ Legmagasabb besorolású megújuló növényi alapú polimerekből készítve.
- ♦ Nagy felbontású nyomtatási lehetőségek.
- ♦ Újrahasznosítható.



SELECT GREEN

Green line™ lezárók prémium csendes borokhoz.

A Select Green lezárók a Nomaticorc által szabadalmaztatott PlantCorc™ technológiával készülnek, melynek köszönhetően olyan környezetbarát lezárókat tudunk előállítani, melyek kiemelkedő teljesítményt és oxigén beviteli kontrollt biztosítanak.



Tulajdonságok

- ♦ Alacsony oxigén beviteli érték, prémium borokhoz.
- ♦ Három különböző oxigén beviteli érték, mely lehetővé teszi a borász számára, hogy a bor fejlődését saját szándékai szerint formálja.
- ♦ Parafa dugóra emlékeztető megjelenés.
- ♦ Természetes, parafa dugókra emlékeztető tapintás, széles felhasználási lehetőség, különféle kapacitású és minőségű palackozó sorokon.
- ♦ A világ első zero ökológiai lábnyommal rendelkező boros lezárója.
- ♦ Megújuló, növényi alapú polimerekből készítve.
- ♦ Újrahasznosítható.

Méretetek és tulajdonságok

	Bio alapú besorolás 60% és 80% közötti bioalapanyag**					
	Oxigén bevitel per palack	Frissített karbon értékek	Prémium kivitel	Vevő saját logójának nyomtatása	Átmérő	Hosszúság
Reserva	0.3 mg O ₂ 3 hónap után 0.4 mg O ₂ 6 hónap után 0.7 mg O ₂ 12 hónap után 0.6 mg O ₂ évente, egy év után	2.6 g CO ₂ eq per lezáró	Igen	Igen	24 mm	44 mm 47 mm 52 mm
Reserva 300	1.6 mg O ₂ 3 hónap után 2.1 mg O ₂ 6 hónap után 2.8 mg O ₂ 12 hónap után 1.1 mg O ₂ évente, egy év után	2.6 g CO ₂ eq per lezáró	Igen	Igen	24 mm	44 mm 47 mm
Reserva 500	1.8 mg O ₂ 3 hónap után 2.3 mg O ₂ 6 hónap után 3.1 mg O ₂ 12 hónap után 1.7 mg O ₂ évente, egy év után	2.6 g CO ₂ eq per lezáró	Igen	Igen	24 mm	44 mm 47 mm
Select Green 100	0.4 mg O ₂ 3 hónap után 0.7 mg O ₂ 6 hónap után 1.2 mg O ₂ 12 hónap után 1.1 mg O ₂ évente, egy év után	2.3 g CO ₂ eq per lezáró	Igen	Igen	24 mm	38 mm 44 mm 47 mm
Select Green 300	1.6 mg O ₂ 3 hónap után 2.1 mg O ₂ 6 hónap után 2.8 mg O ₂ 12 hónap után 1.1 mg O ₂ évente, egy év után	2.3 g CO ₂ eq per lezáró	Igen	Igen	24 mm	38 mm 44 mm 47 mm
Select Green 500	1.8 mg O ₂ 3 hónap után 2.3 mg O ₂ 6 hónap után 3.1 mg O ₂ 12 hónap után 1.7 mg O ₂ évente, egy év után	2.3 g CO ₂ eq per lezáró	Igen	Igen	24 mm	38 mm 44 mm 47 mm
Classic Green	1.8 mg O ₂ 3 hónap után 2.3 mg O ₂ 6 hónap után 3.1 mg O ₂ 12 hónap után 1.7 mg O ₂ évente, egy év után	2.0 g CO ₂ eq per lezáró	Igen	Igen	23 mm	37 mm 43 mm
Smart Green	1.8 mg O ₂ 3 hónap után 2.3 mg O ₂ 6 hónap után 3.3 mg O ₂ 12 hónap után 2 mg O ₂ évente, egy év után	1.9 g CO ₂ eq per lezáró	Igen	Igen	23 mm	36 mm 42 mm

*Ezen értékek teljes élettartam analízissel kerülnek kiszámításra, azt feltételezve, hogy a termékek a végső felhasználás után 100%-ban elégetésre kerülnek, melynek eredménye az energia visszanyerése. A számításba nem tartozik bele a lezáró életciklusának azon része, mely során rendeltetésszerűen kerül felhasználásra.

**Megújuló nyersanyag aránya | <http://www.okcompost.be/en/recognising-ok-environment-logos/ok-biobased/>



SÜBR MIKRONATÚR LEZÁRÓK

SÜBR, a Vinventions új lezárója

Az első poliuretán- és dugóízmentes mikronatúr lezáró.

A SÜBR a világ első poliuretán- és dugóízmentes mikronatúr dugója. Egyenletesen alacsony oxigénbevitelt biztosít, mely ideális a borok frissességének megőrzéséhez és az optimális palackos érleléshez.

A korszerű technológia lehetővé tette, hogy elkészítsük az első poliuretánmentes lezárót, maximális tisztelettel viselve a Természet iránt.



A mikronatúr lezárók új kategóriája

A Vinventions 20 éves innovációs tapasztalatának köszönhetően, a SÜBR integrálja a természet legjavát és tükrözi a fejlett alapanyag-innováció eredményeit.

Az eredmény egy új mikronatúr dugócsalád, mely precíz teljesítményt és páratlan megjelenést nyújt. A mikronatúr, a boros lezárók új kategóriája, parafa granulátumokból, és természetes, biológiailag lebomló növényi alapú összetevőkből, a prémium kategóriás natúr parafák megjelenésével.



A világon az első poliuretán- és dugóízmentes mikronatúr lezáró család



Teljesítmény

- Érzékszervileg semleges.
- TCA- és idegen illat/ízmentes.
- Pontosan meghatározott, egyenletes O₂ bevitellel rendelkező lezárók.



Design

- Prémium megjelenés.
- 4 különféle kivitelben.



Fenntarthatóság

- Természetes.
- Biológiailag lebomló.
- Poliuretán mentes.
- Újrahasznosítható alapanyagok felhasználásával.



Borkészítés

A Vinventions több mint egy lezárókat forgalmazó cég. Borászaink olyan szolgáltatásokat nyújtanak és döntéshozatali eszközöket fejlesztenek, melyek segítségével kiválaszthatjuk a legmegfelelőbb lezárókat és aktívan befolyásolhatjuk boraink élettartamát.



Design - Lezárók széles választéka

A SÜBR lezárók a natúr parafadugók megjelenését biztosítják, mely megőrzi a borfogyasztók által kedvelt palackbontás hagyományát.

4 Különböző megjelenéssel:



SÜBR F7



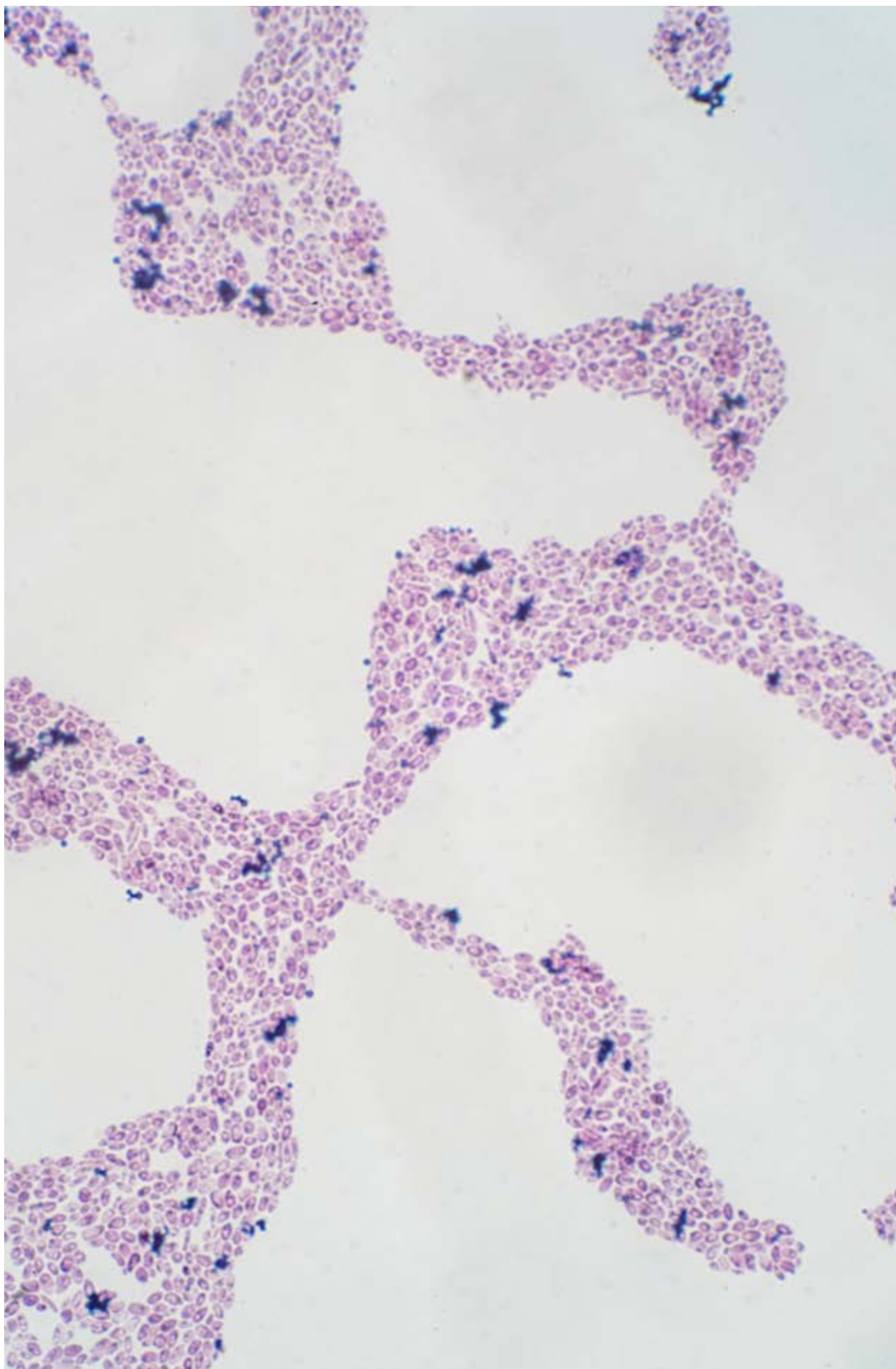
SÜBR F5



SÜBR M5



SÜBR M3



FLEXTANK TARTÁLYOK

KERTTRADE
SZENVEDÉLYÜNK A BORKÉSZÍTÉS



Flextank tartályok

A tudományosan megtervezett Flextank-eket úgy tervezték, hogy megküzdjenek azokkal a hírhedt ki-hívásokkal, amelyekkel a modern kor bor- és italkészítői szembesülnek tölgyfahordók és rozsdamentes acél tartályok használatakor.

A Flextank edényeket 2006 óta gyártják és értékesítik az Egyesült Államokban, és jelenleg piacvezetők az újkori bor- és italkészítés területén. Figyelemreméltó és díjnyertes borok, almaborok és mézsörök készülnek a Flextanksben világszerte.

Ízkontroll

Minden borász folyamatos, jó minőségű ital készítésére törekszik. A Flextank tartályok teljesítményének konzisztenciája, és a különböző tölgyfaszegmensek felhasználásának lehetősége mind hozzájárul ahhoz a változatos, lehetőségekkel teli svédasztalhoz, amelyről a borász válogathat a próbaerjesztések során. A Flextank pedig egy tökéletes alap arra, hogy a meggyőző eredményeket sikeresen reprodukálhassuk.

Mit jelent ez a gyakorlatban?

- Helytakarékoság: 2 STACKER tartály helyettesíthet 10 fahordót.
- Higiénikus, könnyen tisztítható.
- Hosszú élettartam és költséghatékonyság: közel 90%-as alacsonyabb fenntartási költség az érlelés során.
- A tölgyfahordóéval megfelelő oxigénáteresztés.
- Nincs több természetes kipárolgási veszteség.
- Az illékony aromás vegyületek megtartásával komplexebb ízprofil elérése.
- Polietilén alapanyag az FDA és az Európai élelmiszerbiztonsági előírásoknak megfelel.
- Kompatibilis minden jelenleg elérhető tölgyfa szegmensekkel.

Gyakran feltett kérdések

Miért a 48 cm-es nyílás a 40 cm-es helyett?

A Flextank által szabadalmaztatott bilincses zárórendszer nem igényel speciális eszközöket vagy nagy erő kifejtést a nyitáshoz és záráshoz. Ezzel a rendszerrel és a fedél formájával elértük, hogy a tartály feltöltésekor és lezárásakor elhanyagolhatóan minimális mennyiségű levegő ragadjon bent. Sokkal könnyebb a tisztítása, higiénikusabb.

Hogyan készülnek a Flextank tartályok?

Minden Flextank tartály alapja a rotációs eljárással öntött test. Az alapanyagként szolgáló polietilén granulátum speciálisan erre a célra került kifejlesztésre, és számtalan teszten esett át. Fontos előnye, hogy a tartály testén található illesztések már a fröccsöntés során kialakításra kerülnek, így a fém kiegészítők biztosan a helyükön maradnak.

Hogyan jut át az oxigén a tartályon?

A polietilén egyik sajátossága, hogy oxigénáteresztő anyag, így a tartály falán képes átjutni a levegő a bor, és a tartályon kívüli légnyomás közötti különbség segítségével. A bor összetett kémiai folyamatok során felhasználja ezt a bejutott oxigént.

Minden polietilén tartály alkalmas borászati célokra?

Éppen a megfelelő oxigénáteresztési képesség teszi a Flextank tartályokat különlegessé. Több hasonló polietilén tartály kapható a piacon, de nem mindegyik készül ezzel az eljárással, és nem mindegyik alkalmas borászatok számára. Minden Flextank tartály kiemelt figyelmet kap a gyártás során: ellenőrzött minőségű granulátum keverék, ellenőrzött falvastagság, a felület és térfogat megfelelő aránya, és a tartály alakja. Ezekre a részletekre való odafigyelés teszi a borászatok számára tökéletessé a Flex-tank tartályokat.

A hagyományos fahordókhöz képest milyen a Flextank tartályok oxigénáteresztése?

Az erjesztő tartályokat úgy terveztük, hogy az oxigénáteresztése hasonló legyen egy 13° Celsius fokos pincében tartott átlagos fahordóéhoz. A nehézsúlyú tartályoknak nagyobb a falvastagsága, így az oxigénáteresztésük megfelel a neutrális hordókéhoz hasonló áteresztésnek.

Gyakran feltett kérdések

A Flextank tartályok beszínezik a boromat?

A modern technológia elérhetővé tette az élelmiszeripari poliolefinok gyártását, amelyek extrém stabil polimerek. Ezeket a polietiléneket az ital-, és élelmiszeripar szinte minden szegmense használja a gyártás, szállítás, vagy tárolás során. A Flextank tartályok olyan alapanyagokból készülnek, amelyek megfelelnek mind az Észak-Amerikai (FDA), mind az Európai előírásoknak. Pincészetek ezrei használják ezeket a tartályokat, de elszíneződésre utaló jeleket soha nem tapasztaltak.

Használhatóak fehérborok készítésére ezek a tartályok?

Eredetileg vörösborok készítésére tervezett tartályainkat egyre többen alkalmazzák fehérborok készítésére is. A normál, és a magasabb falvastagságú tartályaink is alkalmasak erre a célra.

A Flextank tartályok környezetbarát termékek?

A Flextank-nél aktívan törekszünk az ökológiai lábnyomunk minimalizálására. Minden általunk gyártott polietilén tartály, és fém kiegészítő teljes mértékben újrahasznosítható. Mivel a Flextank tartályok minden része könnyen hozzáférhető, sokkal kevesebb vízre van szükség a tisztításukhoz.

Hol gyártják a Flextank tartályokat?

Minden tartályunkat Washington államban, Vancouverben gyártjuk.



Termékek



SDM120 - 454 l

Ez a STACKER tartály melyet kimondottan ügyfeleink kérésére alkottunk meg.

Kisebb, mint a társai, de ugyanazokkal az előnyökkel rendelkezik. Könnyen mozgatható targoncával, egymás tetején tárolható a fém rácsok segítségével.



DM120 - 454 l

A 300 literes Dexter új és nagyobb verziója. Ez a sokoldalú tartály tökéletes kisebb mennyiségek erjesztésére, vagy akár hosszabb távú érlelő tárolásra.

A képen a kiegészítők nélküli alapverzió látható



APOLLO - 870 l

Ez a tojás alakú APOLLO tartály új sokszínűséget visz minden pincébe. Egyaránt használható elsődleges erjesztő tartályként, vagy akár érlelőként is. A tartály formája és a kiegészítők kialakítása lehetőséget nyújt a prés közvetlen betöltéséhez villástargoncával.

A rozsdamentes acélból készült szabadalmaztatott bilincs zárófedél, és a 48cm átmérőjű nyílás lehetővé teszi egy átlagos testalkatú emberbejutását a tartályba tisztítás céljából, amennyiben szükséges.

Az ALS1 kódú emelési mechanizmus segítségével könnyen és biztonságosan emelhető és billenthető a tartály.



ORION - 2,000 l

Az új ORION tartály, az APOLLO nagytestvére. Egyesíti a tojás forma minden előnyét, és a nagyobb tárolókapacitást.



STACKER - 910 & 1,135 l

A STACKER tartályok fontos eleme a fém rács, aminek a segítségével három teli tartály egymás tetején tárolható. Egyszerűen és biztonságosan emelhetőek villástargonca segítségével, így lehetővé téve a gravitációs fejtést.

Három tartály egymás tetején tárolásával rengeteg hely szabadítható fel a pincében.



FLEXTANK CELL - 2,160 l

A FLEXTANK CELL fő jellegzetessége a keskeny mérete, és ezáltal a kiváló tárolhatósága. Egy tartály magassága 2540 mm, szélessége 2100 mm és mélysége 750 mm. A fémszerkezet alsó részén fülek kerültek kialakításra, így targoncavillával emelhető a teljes tartály.



DEXTER 200 & 300 - 755 & 1,135 l

A FLEXTANK CELL fő jellegzetessége a keskeny mérete, és ezáltal a kiváló tárolhatósága. Egy tartály magassága 2540 mm, szélessége 2100 mm és mélysége 750 mm. A fémszerkezet alsó részén fülek kerültek kialakításra, így targoncavillával emelhető a teljes tartály.



DEXTER 50 - 190 l

A 190 literes DEXTER 50 a legkisebb tartályunk 48 cm átmérőjű nyílással. Ez a sokoldalú termék egyaránt alkalmas elsődleges és másodlagos erjesztésre, és hosszabb távú érlelésre is.



DEXTER 80 - 300 l

A 300 literes DEXTER 80 tartályunkat kimondottan úgy fejlesztettük, hogy fél tonna szőlő átlagos lékihozatala kényelmesen elférjen benne, így egyszerűbbé téve a szállítást és tárolást. Kis tételek erjesztésére és hosszabb távú érlelésre is kiváló.

ECO tartályok

Az ECO tartályainkat eredetileg úgy terveztük, hogy költségkímélő alternatívája legyen a tölgyfahordóknak és mindemellett illeszkedjen a standard tárolási és szállítási rendszerekhez.

Nem annyira sokoldalúak, mint a hasonló méretekben gyártott DEXTER termékek, de megfelelő választás lehet azon felhasználók számára, akik elsősorban bor érlelésére alkalmaznák a tartályokat. A 15 cm átmérőjű nyílás lehetőséget ad segédanyagok és tölgyfa-szegmensek felhasználására.



ECO 15 - 57 l

Az EM15 egy új 57 literes tartályunk, kisebb adagok erjesztésére, tesztelésére. Minőségi rozsdamentes acél golyós csappal és tömlőbilinccsel felszerelve



ECO 30 - 110 l

A 110 literes ECO 30 tartályunk igen népszerű otthoni hobbiborászok körében, és több nagyobb pincészet is használja kísérleti tételek erjesztésére. A 15 cm átmérőjű nyílás lehetőséget ad segédanyagok és tölgyfaalapú termékek borhoz adásához.



ECO 200 & 300 - 755 & 1,135 l

Ezek a 755 vagy 1135 literes henger alakú tartályok kiváló ár-érték aránnyal rendelkeznek. A 15 cm átmérőjű csavarzáras nyílás lehetőséget ad segédanyagok és tölgyfaalapú termékek borhoz adásához.



ECO 70 - 265 l

Alacsonyabb árú alternatívája a hasonló méretű DEXTER 80 tartálynak.



DH500 DEXTER MATURATION TANK - 1,900 l

Hosszútávú tárolásra tervezett 1900 literes tartály. Előre gyártott illesztések hőmérőknek, csapoknak és különböző kiegészítőknek. A tartály 236 cm magas, 106 cm átmérőjű. A zárófedél és nyak kialakításának köszönhetően feltöltéskor minimális oxigén marad a tartályban.

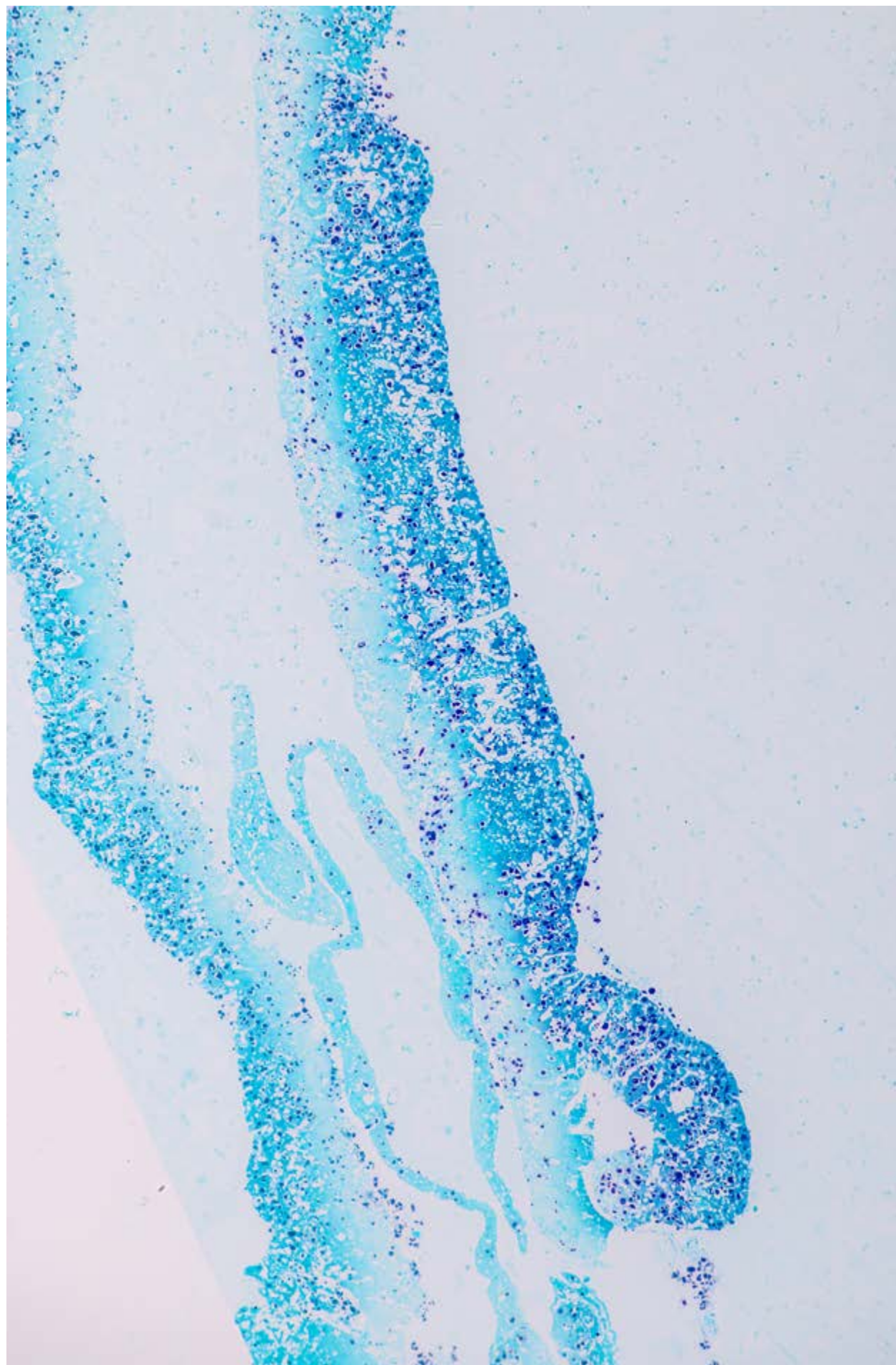


F900 - 3,400 l

Modern, könnyen tisztítható polietilénből készült tartály nyíltkádas erjesztésre. Anyagának és struktúrájának köszönhetően elég stabil ahhoz, hogy akár egy pallót helyezzünk a tetejére, és onnan csömöszöljünk.

A gyártás során egy merevítésre szolgáló réteget fröccsöntünk a tartály alá, így megkönnyítve és biztonságossá téve a szállítást, és egy erős alapot biztosítva az illesztéseknek.





BUCHER VASLIN GÉPEK

KERTTRADE
SZENVEDÉLYÜNK A BORKÉSZÍTÉS

DELTA E



A szőlőt a garaton keresztül vezetik be, és ütközés nélkül fokozatosan hozzák a kívánt sebességre.

A ketrec és a keverő ugyanabban az irányban forog, hogy megakadályozza a szőlő nyírási hatásait.

DELTA EVOLUTION 2



A Bucher Vaslin egy új koncepciót dolgozott ki a legtörekenyebb szőlőfajták védelme érdekében.

A cél az, hogy a szőlőbogyókat elkülönítsük a nem kívánatos részekről, miközben a művelet során megőrzik integritásukat a lehető legkevesebb lékinyerés érdekében.

Teljesítmény:

4 t/h a szőlőfajtától, a szőlő állapotától és az etetési módtól függően.

DELTA OSCILLYS XM

Ez a bogyózó verő tengely és forgó ketrec nélkül működik. Az egy vagy két ketrec bő mozgásával a szőlőt tehetetlenséggel elválasztja a száaktól.

A tehetetlenségi hatásnak köszönhetően számos előnye van: A bogyók megőrzött integritása (és így a gyümölcsle és a növényi karakterek korlátozott termelése), a száak megőrzött állapota (nincs törés, nincs őrlés), a szőlő teljes elkülönítése a száaktól, a száron maradó bogyók, verjus, száraz szőlő, éretlen szőlő felszámolása.

Teljesítmény:

A Delta Oscillys 3 t/h és 20 t/h közötti átviteli tartományban működik, a szőlő fajtájától, állapotától és természetétől függően.

DELTA DP



A Delta DP szivattyú két funkcióval rendelkező perisztaltikus szivattyú: friss szőlő és bor szivattyúzásához.

DELTA PMV



A Delta PMV szivattyú működési elve nagyon kíméletes szőlőtranszfert tesz lehetővé.

Kosaras prések

JLB KOSARAS PRÉSEK



A hagyomány és a modernizáció egyensúlyaként a Bucher JLB Automata Kosaras Prés kiküszöböli a régi kosárprések minden korlátját.

Vonzó, mozgatható és helytakarékos ez a prés könnyen integrálható bármely pincébe.

DELTA ELVTR



A mobil szalaglift lehetővé teszi a prések, a bogyzók, a válogató asztalok, a macerációs tartályok friss szőlővel történő táplálását, a prések a macerált szőlővel történő táplálását, valamint a száraz és a szárított törköly elszállítását.

DELTA REC



Rekeszes víztelenítő pótkocsival a kézzel szedett vagy mechanikusan szüretelt szőlőt sérülés nélkül viszik át az ültetvényből a pincészetbe.

A hidraulikus meghajtású billenő szárnyak csökkentik a szőlő tömörödését és összetörését.

DELTA RV/RVE



A rezgőlapos pótkocsival és a leeresztő rács segítségével a kézzel szedett vagy mechanikusan betakarított szőlőt sérülés nélkül viszik át a szőlőből a pincészetbe.

Rezgés útján rendszeresen és folyamatosan elosztva érkezik a szőlő a garatba vagy présbe.

DELTA AEV/CVE



A vibráló lemezes garat lehetővé teszi a kézzel szedett vagy mechanikusan szüretelt szőlő befogadását, a szabad gyümölcslevek hatékony ürítését és a szőlő őrlés nélküli vibrációval történő elosztását.

A rezgő garat megfelel a következő követelményeknek: Kézzel vagy gépileg szüretelt szőlő fogadása, a szőlő egyenletes elosztása őrlés nélkül, a szabad gyümölcslevek hatékony ürítése.

MAESTRO PROCESS



A Bucher Maestro opcióval a Bucher XPert présgépe automatikusan elvégezheti a teljes ciklus 4 fázisát: adagolás, préselés, ürítés, tisztítás. Egy speciális szoftver és hozzá igazított berendezés biztosítja a Bucher Maestro működését.

XPERT



A Bucher XPert préseket a nagyobb pincék igényeinek kielégítésére tervezték. Az érintőképernyő leegyszerűsíti a prés programozását a különböző felhasználók (borászok, kezelők stb.) részéről. Az okostelefonhoz / PC-hez való 4G kapcsolat lehetővé teszi a prés valós idejű nyomon követését.

XPLUS IT



A Bucher XPlus IT présnek köszönhetően a borász kihasználhatja a Bucher Vaslin legújabb technológiai fejlesztéseit, az Organ programozást, a Bucher Inertys-t, az inert gáz alatt történő préselési folyamatot gáz-újrahasznosítással. A borászat szervezete szerint különféle lehetőségeket, mint az okostelefonhoz / PC-hez való 4G csatlakozást.

XPRO



Ez az új pneumatikus prés kiválóan alkalmas friss szőlő, erjesztett törköly vagy egyéb minőségii tétel sajtolására.

DELTA RFLOW



A Delta Rflow egy mechanikus válogató asztal, nagy áramlási sebességgel. Lehetővé teszi a nemkívánatos elemek eltávolítását, mint levelek, töredékek, magok, sérült bogyók.

Áramlási sebesség a szőlő fajtájától és a felhasználás körülményeitől függően: 15 T/h

DELTA TBE



A szalagos válogató asztal lehetővé teszi a szőlő átvitelét a befogadó vonal után. A válogatók száma az asztal hosszától függően változik.

DELTA TRIO



A Delta Trio termékcsaládot a bogyózott, kézzel szedett vagy mechanikusan szüretelt szőlő válogatására használják. A Delta Trio lehetővé teszi a növényi töredékek hatékony eltávolítását, például a levelek, szárdarabok, levélnyél, magok.

Áramlási sebesség a szőlő fajtájától és a felhasználási körülményektől függően: 6-25 t/h

DELTA TRV



A rezgő válogató asztal célja:

- a termés szétterítése,
- a szőlő elválasztásának biztosítása a létől és a lágyszárú anyagtól (sérült szőlő, levélnyél, sérült bogyó stb.),
- a feldolgozó sor következő berendezésének (automatikus válogató sor, szivattyú, zúzó stb.) folyamatos adagolása/ellátása.

DELTA VISTALYS HD



A Delta Vistalys lehetőséget ad a rendkívüli pontos válogatásra, célkitűzéseitől és a szőlő kezdeti minőségétől függően, a tárgyak színének és alakjának paramétereinek beállításával.

A Bucher Vaslin optikai válogató eszközzel a felhasználó kiválaszthatja az egészséges és az egész bogyókat (idegen testek, növényi elemek és éretlen bogyók nélkül), de zúzott vagy kocsányos bogyókat is átengedhet.

DELTA DENSILYS



Ez a válogató asztal elválasztja a géppel betakarított vagy a kézzel szedett szőlőt az úszó MOG-tól, mint pl levelek, tövek, száraz, éretlen bogyók, magok, héjak, száraz és sérült bogyók is.

Áramlási sebesség:
4-6 t/h a kívánt elválasztási szintnek megfelelően.



FLAVY DB MUSTALJ ELŐSZŰRŐ



A piacon kapható egyéb keresztáramú szűrőkhöz képest a Flavy juice seprű szűrők lényegesen jobb teljesítményt nyújtanak:

- 2-4-szer gyorsabb szűrés és stabil áramlási sebesség
- 2-3-szor kevesebb selejt
- 4-szer kevesebb tisztítószer
- 3-szor kevesebb vízfogyasztás
- Naponta csak 1 óra munkaerő (autonóm szűrő)

FLAVY FX 2/3 ICS



Bármilyen típusú bor szűrésére tervezték, az FX ICS szűrők sora a legjobb megoldás a kis és nagyobb pincészetek követelményeinek kielégítésére.

FLAVY FX TANDEM



A Flavy FX Tandem egy szűrőegység és egy koncentrációs egység társításán alapul.

FLAVY LEESTAR



CF szűrők tartályfenékhez

A Flavy Leestar borászatokhoz, nagy borászatokhoz igazodik, amelyek a «tartályfenék» körülbelül 3%-át termelik.
A Flavy Leestar eszközei valódi javulást hoznak a minőség, a környezetvédelem, a biztonság és a beruházások megtérülése terén.

FLAVY X-WINE 4/10



A Flavy X-Wine termékcsalád a legalkalmasabb válasz az ipari követelményekre.

A termelékenység, az intuitív csatlakoztatott operációs rendszer, az ergonómia, az opciók széles választéka, a modularitás a fő eszköz.

FX 100/300



A Flavy FX 100 és FX 300 keresztáramú szűrők tartománya a szövetkezetek és a palackozóüzemek igényeinek leginkább megfelelő megoldás.

Ezek a nagy kapacitású szűrők ötvözik a jó teljesítményt és megbízhatóságot a környezeti felelősséggel.

Fordított ozmózis gépek

FLAVY EP/ML



Az illékony fenolok mennyiségének csökkenése a borban

Az Inter Rhône-nal (a Rhône-völgyi eredetű borok közös kereskedelmi szervezete) együttműködve a Bucher Vaslin olyan eljárást tervezett, amely lehetővé teszi a borok illékony fenoltartalmának csökkentését.

FLAVY ML



A Flavy OM / XM automatikus fordított ozmózis egység lehetővé teszi a szőlőmust és a bor koncentrációját.

Bucher Inertys

INERTYS KÉK



Alkalmazás vörösborra

A préselés során és különösen a szétesés fázisában a préstartályban lévő levegővel érintkező törköly az oxigén oldódását eredményezi. Az oxigénellátás hatalmas, és a borok szétesése után 2,0-7,5 mg/l-t tartalmazhatnak.

A koncentráció fordítottan arányos a kivont térfogattal, az utolsó préslevek az oldott oxigénben a leggazdagabbak.

INERTYS FEHÉR



Alkalmazás fehérborokra

A Bucher Vaslin ellenőrzött atmoszférában történő préselése, újítás és szabadalmaztatás garantálja az oxidáció nélkül kinyert préselt gyümölcslé 100%-át. Ez a zárt hurkú állandó működésnek köszönhető.

A felhasznált gázt rugalmas tartálék segítségével újrahasznosítják, és így többször is szolgálhat. A felhasználási költségek alacsonyak. A folyamat teljesen automatikus.

A Bucher Inertys a következő berendezésekhez érhető el:

- Bucher XPlus 22–80
- Bucher XPert 100–450

KERTTRADE

SZENVEDÉLYÜNK A BORKÉSZÍTÉS

Értékesítés:

2336 Dunavarsány
Neumann János utca 26.
GPS: N 47.30531, E 19.052396

Nyitva tartás:

Hétfő-Csütörtök: 07:30 - 15:30
Péntek: 07:30 - 14:30

Elérhetőség

06 24 534 080
06 70 391 5698
borkezeles@kerttrade.hu