

MANNOPROTEIN: A FINOMSEPRŐS ÉRLELÉS ALTERNATÍVÁJA

a

borok testességét, vastagságát nagyban befolyásolják a bennük természetes módon megtalálható manno-proteinek és poliszacharidok. Ezek az anyagok finomseprős érlelés, battonage, valamint manno-proteinek alkalmazásának eredményeként nagyobb mennyiségben jelennek meg a borban. A MannoSoft, MannoStructure és a Manno-Complexe manno-protein-készítmények finomseprős érlelés nélkül képesek javítani a bor ízletét és szerkezetét.

Mik is a poliszacharidok?

A poliszacharidok a borban természetes állapotban előforduló szénhidrátok, amelyek a szőlőbogyóból és az élesztőből származnak. Poliszacharidok alatt nagyszámú, glükózidos kötéssel összekapcsolt monoszacharidot értünk. Ezek a vegyületek elősegítik stabil kolloid-komplexek kialakulását a húzós tanninokkal, így módon lecsökken a tanninmolekulák reakcióképessége a szájban található, ízletért felelős fehérjékkel, ami enyhíti a húzós érzetet. A poliszacharidok nagyobb testet adnak a bornak, és javítják a színstabilitást. A vastag fehér- és bársonyos vörösborokhoz nagy poliszacharid-tartalom szükséges. Ez fokozza az ízletet, és a borok savszerkezetük is harmonikusabb lesz.

Mik is a manno-proteinek?

A manno-proteinek az élesztősejtfal természetes alkotórészei, s már az alkoholos erjedés során átoldódnak a borba a még aktív élesztőből. A finomseprős érlelés az inaktiválódott élesztősejtek autólízise révén további manno-protein-leadást tesz lehetővé. Ezáltal az alkohol jobban beépül a borképbé, a borok harmonikusabbak, komplexebbek lesznek, továbbá fehérje- és kristálystabilitásuk is javul.

MannoPure

A MannoPure egy folyékony manno-protein készítmény a káliumtartarát stabilizálására fehér-, rozé- és vörösborokban. Enzimatikusan vonják ki az élesztő sejtfalából, nagyon kíméletes eljárással. A MannoPure megakadályozza a kristálymagok kialakulását és ezáltal a káliumtartarát kristályok további növekedését és kiválását. A MannoPure beadagolása a derítés és a szűrés után, körülbelül 48 órával a töltés előtti végső szűrés előtt történjen. Az instabil antocianinok hosszú távon borkősavak kicsapódásához vezethetnek. A tartós borkőstabilitás érdekében a MannoPure kezelés előtt biztosítani kell a színstabilitást. A MannoPure-t nem szabad korai töltésnél használni, a megfelelő alkalmazási idő a szüret után 6 hónappal kezdődik.

MannoFine

MannoFine egy folyékony manno-protein a kolloidok stabilizálására és az ízlet javítására a borban. Rendkívül kíméletesen enzimátikus eljárással extrahált élesztő sejtfalából. A MannoFine javítja a kezelt borok minőségét. A frissesség és a tisztaság megtartása mellett a tanninok kevésbé összehúzóznak érezhetően. Használatával egyértelműen javul az ízlet. Védi az aromákat, a bor aromájának idő előtti öregedése megakadályozható, nincs negatív hatása a szűrhetőségre és hozzájárul a borkő stabilitásához. A MannoFine beadagolása a derítés és a szűrés után, körülbelül 48 órával a töltés előtti végső szűrés előtt történjen. A MannoFine hozzájárul a borkő stabilitásához, a teljes védelem eléréséhez MannoPure-t kell használni. A MannoFine-nak nincs stabilizáló hatása kalcium-tartarát kiválásra.



FLEXTANK

Speciális HDPE erjesztő és érlelő tartályok oxigén-áteresztő képességgel

Apollo tojás formájú tartályok kisebb tételek erjesztésére és érlelésére.

A tartály formája és a kiegészítők kialakítása lehetőséget nyújt a prés közvetlen betöltéséhez villástartarcsával.

Úrtartalma: 875 liter

B

BORKEZELES.HU

Telefon: +36 24 534 060
E-mail: borkezeles@kertrade.hu

KERTTRADE a minőségi borkészítés szakértője