

O'BERRY

A lendületes aroma!



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 feldolgozás céljainak támogatására fejlesztettek, most már a céljainak leginkább megfelelő szerves nitrogéntápanyagot használhatja.

Miért válassza az O'Berry®-t?

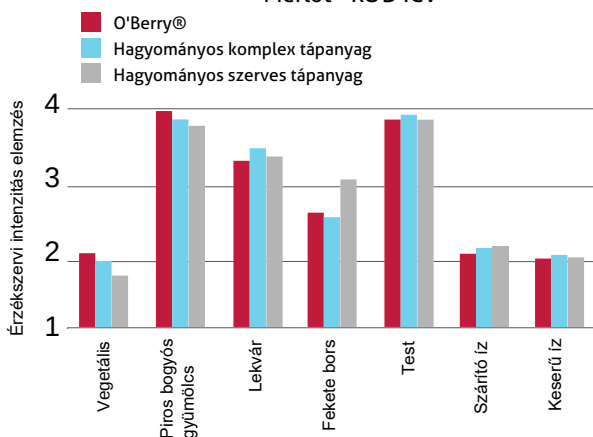
• A "friss, gyümölcsös" aromaprofil könnyebb elérése érdekében

- > 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 mérsékelt szerves 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 az 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.

O'Berry® nutrition tápanyag hatása
Merlot - R&D ICV



• A segédanyagfelhasználás minőségének szabályozására

- > 100%-ban organikus, az O'Berry® felhasználható a NOP-nak megfelelő borok készítéséhez.
- > A gyártás nyomon követhetőségét gyártója, a Lallemand (ISO-tanúsítvánnyal rendelkező cég) garantálja.
- > A mustban való gyors és közvetlen oldódás megkönnyíti a felhasználást.

O'Berry® a továbbiakban

• Garancia a 100%-ban szerves, megbízható és hatékony nitrogén-kiegészítésre:

- > Az ICV Csoport kutatási és fejlesztési csapata fejlesztette és tesztelte, akik több mint 30 éves tapasztalattal rendelkeznek az erjedés szabályozásában.
- > Exkluzív gyártási eljárás szerint készült, a borpiac biotechnológiájának egyik kulcsszereplője, a Lallemand szárítja és csomagolja.

• Olyan természetes termék, amely teljes mértékben megfelel:

- > Kizárólag természetes borászati *Saccharomyces cerevisiae* élesztőkből származik, amelyek nem estek át semmilyen génmanipuláción.
- > Megfelel az OIV műszaki előírásainak.

• Csomagolás:

25 hL-re elegendő adag (1 kg-os tasakban)

Felhasználási javaslat

Az ICV és a Lallemand által végzett kísérletek alapján azt javasoljuk, hogy az O'Berry®-t egyszeri, legalább 40 g/hL adagban adagoljuk az erjedés 1/3-ánál. Ha az adag nem elegendő a nitrogénhiány pótlására, adagoljon további Fermaid®E Blanc-t (roséhoz) vagy Fermaid®E-t (vöröshöz) az erjedés 1/3-a és 1/2-e között.



Tudta?

A mustban található aminosavakat, akár csak az O'Berry® által szállított aminosavakat, az élesztő biomassza felhasználja belső nitrogénvegyület-készletének megújítására. Az O'Berry® elősegíti a fehérjék (strukturális és enzimatisz aktivitású) termelődését aromás vegyületekkel együtt.

