



SILKA

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

A termék rövid leírása

A Lalvin SILKA-t Spanyolország híres borvidékén, La Riojában izolálták. Ez a kiválasztás 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 erjedéskinetikával 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 a malolaktikus erjedéshez (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.

A törzs borászati tulajdonságai

- Faj: Oenococcus oeni
- Alkohol tolerancia: 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 erjesztéskor: mérsékelt
- Biogén aminok: nem

Érzékszervi tulajdonságok

Bársonyos kerekesség és friss gyümölcsösség. Csökkenti a zöld, vegetális ízeket. Vajas hatás: Szekvenciális beoltásnál moderált, együttes beoltáskor alacsony a diacetyl képzés. Almasav bontás hatása fahordóban: komplexitás és puha tannin struktúra

Alkalmazás

Szekvenciális beoltás (alkoholos erjesztés után)

Baktériumok beoltása: két lehetőség

- **Közvetlen beoltás rehidratáció nélkül:** Nyissa ki a tasakot, és adagolja a baktériumot az alkoholos erjedést követően közvetlenül a bor felszínére vagy átfertés közben.
- **Közvetlen beoltás rehidratálási lépéssel:** A legjobb eloszlás érdekében a fagyasztva szárított baktériumot 20x-os, klórmentes tiszta vízben lehet hidratálni legfeljebb 15 percig 20°C-on. Ezt a szuszpenziót közvetlenül az alkoholos erjedés végére adjuk hozzá a borhoz.
- Óvatosan keverje be a baktériumot minimalizálva az oxigénfelvételt.
- Nehéz körülmények között adagoljunk speciális baktérium tápanyagot.
- Ellenőrizze az almasav bomlás aktivitást (almasav csökkenés) 2-4 naponként.
- A malolaktikus fermentáció (MLF) befejezése után stabilizálja a bort.

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

Kertrade Italtechnológia Kft.

2336 Dunavarsány,

Neumann János utca 26.

Adószám: 12045077-2-13

Cégjegyzékszám: 13 09 221379

+36 24 534 080

+36 70 391 5698

borkezeles@kertrade.hu

Erste Bank Hungary Zrt.

HUF 11600006-00000000-73699534

EUR HU75 11600006-00000000-73699565

Swift code: GIBA HUHB

www.borkezeles.hu

www.boraszatilabor.hu

www.flextank.hu

www.buchervaslin.hu

www.kertrade.hu

**Ajánlott hőmérséklet-tartomány:**

Fehér bor / rozé bor: 16-20 ° C.

Vörösbor: 17-25 ° C.

Korlátozó körülmények között (nagy alkohol > 14,5 térfogat vagy alacsony pH <3.1, vagy magas SO₂ > 45 ppm): 18-22 ° C.

Együttes beoltás (egyidejű alkoholos erjesztés)**1 / Élesztő hozzáadása**

A kiválasztott száraz élesztőt hidratálja az utasításoknak megfelelően. Előnyösebb egy rehidrációs tápanyag jelenlétében a musthoz adagolni.

2 / Baktériumok hozzáadása

A feldolgozásnál használt SO₂ mértékétől függően:

- Kénezés <5 g/hL: várjon 24 órát
- Kénezés 5-8 g/hL: várjon 48 órát

A baktériumok közvetlen adagolása rehidráció nélkül: nyissa ki a tasakot, és a baktériumot közvetlenül a tartály tetejéről (fehér must) vagy a körfejtés során (vörös cefre) kell az erjesztetni kívánt musthoz/cefréhez adagolni.

Közvetlen beoltás rehidratálási lépéssel: a legjobb eloszlás érdekében a fagyasztva szárított tejsavbaktériumot, 20x-os mennyiségű 20 °C-os tiszta, klórmentes vízben hidratáljuk maximum 15 percig és a szuszpenziót adagoljuk az erjesztendő musthoz/cefréhez.

- Jó eloszlás biztosítása.
- Gondosan ellenőrizzük a hőmérsékletet, aminek 30°C alatt kell lenni a baktérium beoltáskor (alkohol <5 %) és 27 °C alá ne hagyjuk hűlni a hőmérsékletet, amíg 10% alkoholtartalmat nem érünk el.
- Az alkoholos erjedés 1/3-ánál, komplex tápanyag hozzáadása javasolt.
- Fontos az almasav fogyás és az illósav képződés figyelése.
- Ha AF-ben (alkoholos erjedés) történik az MLF, és az illósav szokatlan növekedése figyelhető meg, adagoljon Lysozym enzimet 150-200 mg/L dózisban.
- Az alkoholos erjedés után töltsen tele a tartályt/hordót.
- Ellenkező esetben fejtse és stabilizálja az MLF után.

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

Kerttrade Italtechnológia Kft.

2336 Dunavarsány,

Neumann János utca 26.

Adószám: 12045077-2-13

Cégjegyzékszám: 13 09 221379

+36 24 534 080

+36 70 391 5698

borkezeles@kerttrade.hu

Erste Bank Hungary Zrt.

HUF 11600006-00000000-73699534

EUR HU75 11600006-00000000-73699565

Swift code: GIBA HUHB

www.borkezeles.hu

www.boraszatilabor.hu

www.flextank.hu

www.buchervaslin.hu

www.kerttrade.hu