



VP41
Oenococcus oeni
almasavbontó baktérium
Növeli a borok összetettségét, teltségét,
jól alkalmazkodik a borok magas alkoholtartalmához

A termék rövid leírása

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. Az ML törzsek közül az egyik rendkívül toleráns. Jó ellenállása mellett a Lalvin VP41 megőrzi a vörös bogycs gyümölcsös karaktert, a citromsav késői és lassú lebomlásával és a diacetil nagyon alacsony termelésével.

A törzs borászati tulajdonságai

- pH-tolerancia: > 3.1
- MLF kinetika: Gyors
- Alkohol tolerancia: 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 beadagolni.
- Egyszerű felhasználás

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.

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.

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.

H-2336 Dunavarsány
Neumann János utca 26.
51-es út 25-ös km
Dunavarsány
Neumann János street 26.

Telefon: (+36 24) 534 060
(+36 24) 534 070
(+36 24) 534 080
Telefax: (+36 24) 534 081
E-mail: borkezeles@kerttrade.hu

VAT No. HU 10755309
Erste Bank Hungary Zrt. 11641003-04108300-41000003
Kerttrade Kft. Cg. 01-09-165995
www.borkezeles.hu
www.kerttrade.hu, www.nomacorc.hu

B
BORKEZELES.HU



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:

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

A baktériumok közvetlen adagolása rehidratáció nélkül: nyissa ki a tasakot, és a baktériumot közvetlenül a tartály tetejéről (fehér must) vagy a körfejtés során (vörös cefre) kell az erjesztési 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.

H-2336 Dunavarsány
Neumann János utca 26.
51-es út 25-ös km
Dunavarsány
Neumann János street 26.

Telefon: (+36 24) 534 060
(+36 24) 534 070
(+36 24) 534 080
Telefax: (+36 24) 534 081
E-mail: borkezeles@kerttrade.hu

VAT No. HU 10755309
Erste Bank Hungary Zrt. 11641003-04108300-41000003
Kerttrade Kft. Cg. 01-09-165995
www.borkezeles.hu
www.kerttrade.hu, www.nomacorc.hu


BORKEZELES.HU