

Lettre Vinification Authentique

Új: MaloStar Fruit Citrát negatív almasavbontó baktérium kultúra. Csökkentett diacetil és acetát képző képességű baktériumok 2. generációja a vörös- és fehérborok gyümölcsösségének megőrzéséhez.



Új: MaloStar Cream Három robosztus, egymást kiegészítő, pozitív tulajdonságokkal rendelkező baktériumtörzs keveréke a gyors almasavbontásért.



Borászati információ:

A 2010-es évjáratban sok szőlőfajtánál találkozhattunk intenzív penészesedéssel a nem megfelelő időjárás miatt. Főleg a *Botrytis* okoz problémát nagy mennyiségű csapadék és az utána következő magasabb hőmérsékletek esetén. Főleg ha a szőlő érettségi foka nem megfelelő okozhat a botrytis jégeső, vagy eső után zöld rothadást néhány nap alatt jelentős termés kiesést okozva.

A *Botrytis* hatása sokféle lehet és a must-/boralkotókat lényegesen megváltoztatja. A sav- és diacetil management szempontjából a borkősav lebontása és glükonsav, valamint az illósav képzése fontos, de az almasavbontás szempontjából fontos alma- és citromsav mennyisége is lényeges (1. táblázat). Az almasav és a citromsav tartalom növekedése nagy problémát jelent, mert a klasszikus almasavbontás tejes és vajjas jegyei erőteljesebben jelennek meg, valamint a tejsavbaktériumok illó anyagcsere termékei is nagyobb mennyiségben jelennek meg.

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. 2014.04.08.

H-2336 Dunavarsány-Erőpuszta
Dunavarsány Ipari Park
51-es út 25-ös km
Industrial Park
Motorway Nr. 51 at Km 25

Telefon: (+36 24) 534 060
(+36 24) 534 070
(+36 24) 534 080

Telefax: (+36 24) 534 081

E-mail: borkezeles@kertrade.hu

VAT No. HU 10755309

Erste Bank Hungary Zrt. 11641003-04108300-41000003

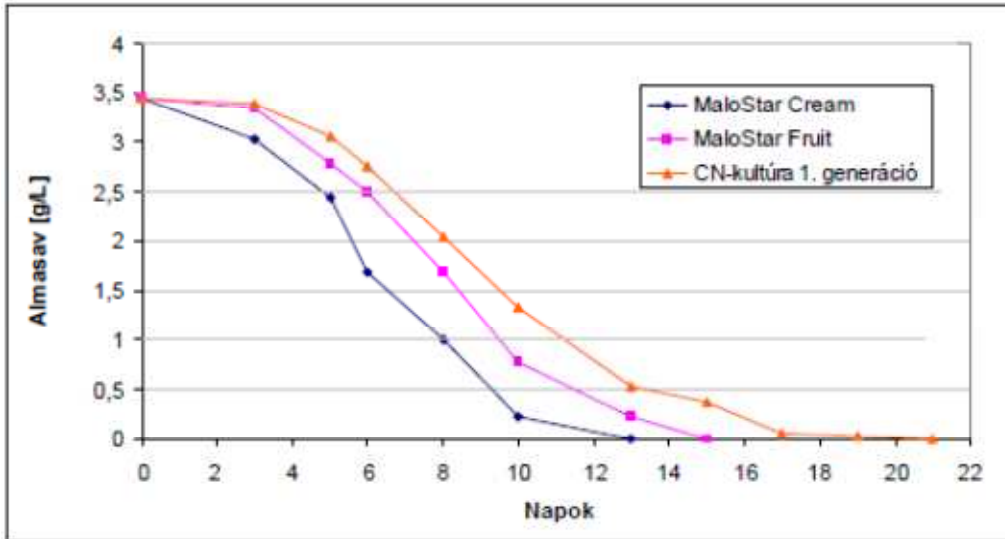
Kertrade Kft. Cg. 01-09-165995

www.borkezeles.hu

www.kertrade.hu, www.nomacor.hu



BORKEZELES.HU



Főleg az intenzív vajos diacétes jegyek elkerülése érdekében érdemes citrát negatív baktérium kultúrát használni (1. ábra), citrát negatív baktériumok használata indokolt akkor is ha a botrytis hatását ellensúlyozni kívánjuk.

1. ábra: Almasavbontó képesség összehasonlítása: az új MaloStar baktériumok MaloStar Cream és MaloStar Fruit összehasonlítása az 1. generációs citrát negatív kultúrával.

A 2. generációs citrát negatív baktérium a MaloStar Fruit. A MaloStar Fruit starterkultúra gyümölcsös borok előállításra alkalmas és a diacetil management esetén is alkalmazható. A MaloStar Fruit almasavbontó képessége az 1. generációval összehasonlítva sokkal jobb lásd 1. ábra és 2. táblázat. Ez a baktérium kultúra nem képez vajos aromákat, mivel a citromsavat nem képes acetoinná és diacetillé lebontani, valamint ecetsav képzésére sem képes citromsavból, mint az általános almasavbontó kultúrák (2. táblázat).

	Must fajsúly [°e]	Borkősav [g/l]	Almasav [g/l]	Galakturonsav [g/l]	Glükonsav [g/l]	Citromsav [g/l]
egészséges	8	8,2	4,2	0,21	0,02	0,21
penészesedő	7	6,9	5,4	0,53	0,35	0,33
penészes	9	5,3	6,5	1,83	1,47	0,46

1. táblázat: a *Botrytis* erőteljesen befolyásolja az almasavbontás és a diacetil management szempontjából fontos savakat.

A MaloStar Cream starterkultúra több baktériumtörzs keveréke így széles körben alkalmazható. Az almasavbontás biztonságosan és gyorsan megy végbe. A MaloStar Cream-mel végzett almasavbontás során krémes, vajos jegyek jelennek meg testes vörös- és fehérborokat eredményezve pozitív érzékszervi tulajdonságokkal.

	Alap bor	CN-kultúra 1. generáció	MaloStar Fruit	MaloStar Cream
Etanol [g/l]		103,1	102,3	104,0
pH	3,5	3,6	3,6	3,6
Borkősav [g/l]	7,3	4,3	4,6	4,4
Almasav [g/l]	3,45	0,1	0,0	0,0
Tejsav [g/l]	-	2,1	2,2	2,2
Illósav [g/l]	0,21	0,26	0,25	0,41
Citromsav [g/l]	0,33	0,34	0,34	0,00
Almasavbontás ideje [nap]	-	20	15	13

2. táblázat: Gyorsabb almasavbontás az új starterkultúrákkal MaloStar Cream és MaloStar Fruit. Magas illósav értékek nem várhatók.

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 irányadóak. 2014.04.08.