

# Tippek a SIKERES ALMASAVBONTÁSHOZ

enartis

## Borászoknak

### MIÉRT KOCKÁZATOS A SPONTÁN ALMASAVBONTÁS?

A kontrollálatlan spontán almasavbomlás során olyan nemkívánatos aromák alakulhatnak ki, mint: joghurt, avasság, izzadtság, égett gyufa, rothadt gyümölcs. További nemkívánatos következmény lehet a biogén aminok termelése. A megfelelő baktériumtörzssel való beoltás elősegíti az almasavbontás gyors beindulását, lehetővé teszi a termelődő aromák, és a bor ízérzetének jobb szabályozását.

### AZ ENARTIS ML BAKTÉRIUM NYÚJTOTTA ELŐNYÖK:

- Sikeresen lezajló almasavbontás nehéz körülmények között is
- Az aromakomplexitás növelése
- A vegetális ízjegyek csökkentése, gyümölcsös aromák növelése
- Egészséges bor
- A beoltott baktériumtörzs dominanciája a vad törzsek felett

Az almasavbontáson sokan egyszerűen csak az almasav tejsavvá alakítását értik, melyet az *Oenococcus oeni* baktérium végez. A megfelelő baktérium törzs kiválasztásával az almasavbontás az utolsó olyan technológiai művelet, mellyel csökkenthetőek a vegetális aromák, intenzívebbé tehető a gyümölcsös karakter, nagyobb aromakomplexitás, testesség és harmónia érhető el.

### Az alábbi tényezők befolyásolják a tejsavbaktériumok szaporodását, életképességét és aktivitását

Tényezők	Tolerancia határok	Optimum
Alkohol (% v/v)	15	13
pH	<3.1	>3.4
Szabad SO <sub>2</sub> (mg/l)	15	<8
Összes SO <sub>2</sub> (mg/l)	60	<30
Hőmérséklet	<12°C or >28°C (<54°F or >82°F)	17-24°C (63-75°F)

### Hogyan válasszuk ki a megfelelő törzset?

Az egyes baktérium törzseket különböző körülményekre fejlesztették ki. A sikeres almasavbontáshoz a megfelelő törzset szükséges kiválasztanunk, ezért az erjesztési körülmények vizsgálatán alapuló teszt elvégzését javasoljuk.

### Enartis törzsek technikai jellemzői

Főbb jellemzők	EnartisML Silver	EnartisML MCW	EnartisML Uno
Fajok	<i>Oenococcus Oeni</i>	<i>Oenococcus Oeni</i>	<i>Oenococcus Oeni</i>
pH tolerancia	> 3.1	>3.1	> 3.3
Szabad SO <sub>2</sub> rezisztencia (mg/l)	<10	<10	<10
Összes SO <sub>2</sub> rezisztencia (mg/l)	<45	<40	<40
Alkohol tolerancia (% v/v)	> 15	>15	<15
Sebesség	Gyors	Mérsékelt/Gyors	Gyors
Érzékszervi tulajdonságok	Tiszta, gyümölcs, virág jegyek, komplex aromák. Tiszteletben tartja a színt, nagyobb test, aromaintenzitás.	Vajas jegyek, aromakomplexitás, légység, és számos boros ízjegy	Színintenzitás megmarad, a fajtajelleg tiszteletben tartása, tiszta érzékszervi tulajdonságok.

# Tippek a SIKERES ALMASAVBONTÁSHOZ

## Mikor optimális az almasavbontás beindítása?

Az almasavbontó baktériumot 3 különböző fázisban adhatjuk a borhoz:

**24-48 órával**  
a fajlesztős  
beoltást követően  
**KOINOKULÁCIÓ**

Kb.15-20 g/l maradék cukornál  
**az alkoholos erjedés  
befejezése előtt**  
**SZEVENCIÁLIS BEOLTÁS**

Az alkoholos  
erjedés befejezését követően  
**STANDARD MÓDSZER**

Bizalom a borászok számára

**Időt takaríthat meg**

**Intenzívebb szín, komplexebb aromák**

A szelektált törzsekkel nemcsak elkerülhető a más mikroorganizmusokkal való szennyeződés kockázata, de segítségükkel friss, gyümölcsös, színintenzív borok készíthetőek, továbbá időt és energiát takarítunk meg!

A legjobb stratégia egy olyan EnartisFerm élesztő használata, amely az EnartisML-el szinergiában működik a cél elérése érdekében.

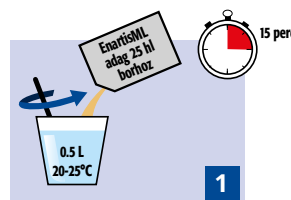
## A baktérium előkészítése és táplálása

Mint minden organizmusnak, a baktériumoknak is táplálékra van szüksége a túléléshez, a fejlődéshez és a vitalitáshoz. A baktériumoknak akklimatizálódniuk kell, mielőtt a borhoz, mint "számukra ellenséges környezethez" adjuk őket.

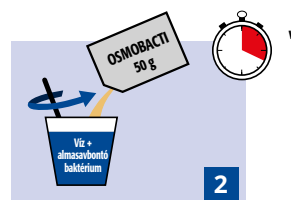
A **NUTRIFERM OSMOBACTI** az ozmotikus nyomás aktiválója és szabályozója, amely elősegíti az almasavbontó baktériumok túlélését a borban. A rehidratáció végén, a beoltás előtt történő alkalmazáskor a NUTRIFERM OSMOBACTI növeli a sejtek túlélési arányát, következésképpen lehetővé teszi az almasavbontás gyorsabb megindítását és gyorsabb befejezését.

A **NUTRIFERM ML** egy specifikus aktivátor az almasavbontáshoz. Poliszacharidokat, aminosavakat, mikrotápanyagokat, vitaminokat és cellulózt biztosít. Komponenseinek együttes hatása serkenti a sejtek szaporodását, biztosítja a beoltott törzs dominanciáját a vad flóra felett és jelentősen csökkenti az almasavbontás időtartamát. Nehéz körülmények között vagy leállás esetén használata döntő jelentőségű lehet az almasavbontás sikere szempontjából.

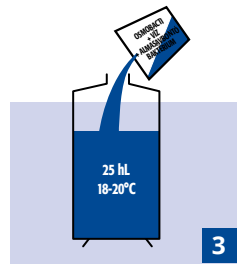
## Protokoll az almasavbontó baktériumok előkészítésére és beoltására. Közvetlen beoltás, 25 hl



Rehidratáljon 25 hl borhoz szükséges mennyiségű EnartisML baktériumot 500 ml 20-25°C-os, klórmentes vízben. Finoman keverje el és várjon 15 percet.



Adjunk az EnartisML baktérium-szuszpenzióhoz Nutriferm Osmobacti-t a túlélési arány javítása és az EnartisML baktériumok aktiválása érdekében. Finoman keverjük, és hagyjuk állni 4 órán át 18-20°C-on.



Keverje meg a szuszpenziót, és adja borhoz a szivattyúzás vagy keverés közben.

**enartis**

Inspiring innovation.

**Enartis Central Europe**

További információ: Iroda: Dominika Sersenova  
Tel: +42 191 1955 608 - office@enartis.com  
Tanácsadás: Sziksz Veronika - Tel: +36 30 859 2875  
veronika.sziksz@enartis.com  
www.enartis.com