

ENARTIS NEWS

ÚJ ÉLESZTŐNK AZ ENARTISFERM ES U42: AZ AMARONE STÍLUSÚ BORKÉSZÍTÉS MŰVÉSZETE BÁRMELY BORTÍPUSHOZ

Az EnartisFerm ES U42 élesztő a *Saccharomyces uvarum* kriofil törzséből és a *Saccharomyces cerevisiae ex ph. r. bayanus* törzséből áll, amelyet az Amarone spontán erjedése után szelektáltak

Az Amarone della Valpolicella egy száraz bor, amelyet szeptember/októberben szüretelt majd a tél végéig a pincében szárított szőlőből készítenek.

Ezért a zúzás és az erjedés a hidegebb hónapokban történik, a hagyomány szerint fűtési rendszerek használata nélkül. Mikrobiológiai vizsgálatok kimutatták, hogy az Amarone spontán erjedése különböző élesztőgombák együttes eredménye: az erjesztést a *Saccharomyces uvarum* kriofil törzsei kezdik, majd bekapcsolódnak az etanollal szemben toleránsabb, de alacsony hőmérsékleten kevésbé aktív *Saccharomyces cerevisiae* törzsek. (1. táblázat).

	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<i>Saccharomyces uvarum</i>
ERJESZTÉSI HŐMÉRSÉKLET	12-36°C	8-30°C
NÖVEKEDÉSHEZ OPTIMÁLIS HŐMÉRSÉKLET	32-33°C	27-28°C
2-FENIL-ETANOL* (mg/L)	10-100	100-400
GLICERIN* (g/L)	4-7	7-11
ECETSAV* (g/L)	0.1-0.9	0.05-0.1
BOROSTYÁNKÓSAV* (g/L)	0.3-0.6	0.6-1.3
ALMASAV	Fogyás: 1-30%	Szintézis: 1-50%

1. táblázat: A *Saccharomyces cerevisiae* és a *Saccharomyces uvarum* borászati jellemzői (* 10 térfogatszázalékos alkoholra számolva)

A *Saccharomyces uvarum* és a *Saccharomyces cerevisiae* törzsek kombinálása lehetővé teszi, az alábbi tulajdonságokkal rendelkező Amarone stílusú borok készítését:

- magas glicerintartalom;
- alacsony illósvartartalom;
- üde, friss savérzet;
- intenzív gyümölcsös/ virágos aroma.

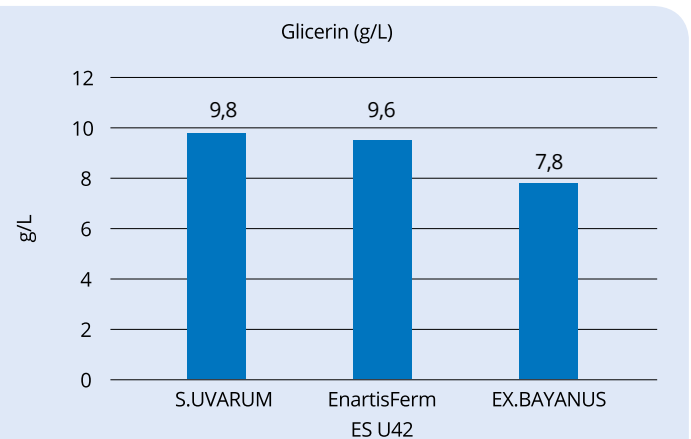
ERJESZTÉSI KÍSÉRLETEK

Az alábbi borászati tulajdonságokra vonatkozó megállapításokat a következők élesztőgombák teljesítményének összehasonlításával kaptuk:

- S. UVARUM (*Saccharomyces uvarum*)
- EX. BAYANUS (*Saccharomyces cerevisiae, ex ph.r. bayanus*)
- EnartisFerm ES U42 .

Magas glicerintermelés

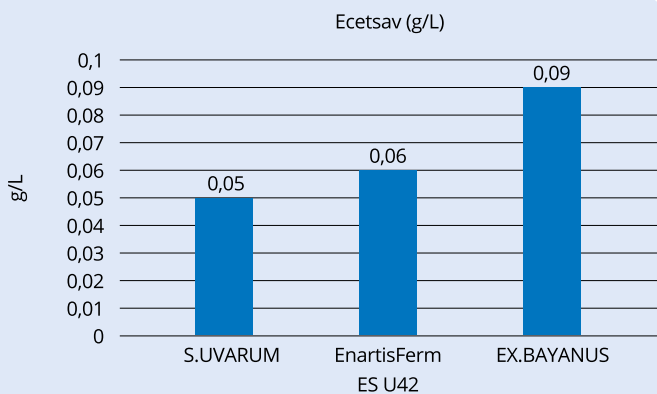
A magas glicerintermelésének (1. ábra) köszönhetően az EnartisFerm ES U42 különösen érdekes a nagy alkoholpotenciállal rendelkező borok- mivel a glicerint csökkenti az alkohol égető érzését-, és tanninban gazdag borok készítéséhez egyaránt, mert a glicerint lágyítást kölcsönöz és csökkenti a húzós, fanyar ízérzetet.



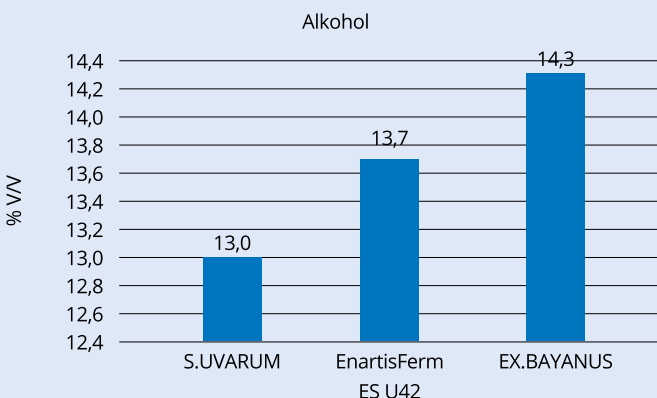
1. ábra - Az EnartisFerm ES U42 nagymennyiségű glicerint termel

Alacsony illósav

Az alkoholos erjedés során és annak végén végzett kémiai vizsgálat rendkívül alacsony illósav-termelést mutat (2. ábra) a végső alkoholtartalomhoz képest (3. ábra).



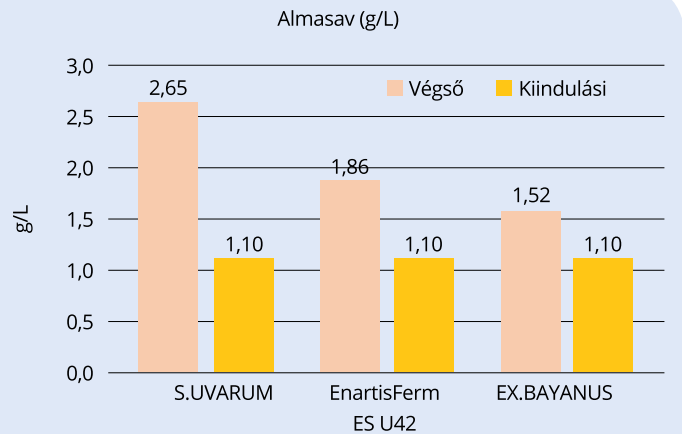
2.ábra - Az EnartisFerm ES U42 kis mennyiségű ecetsavat termel



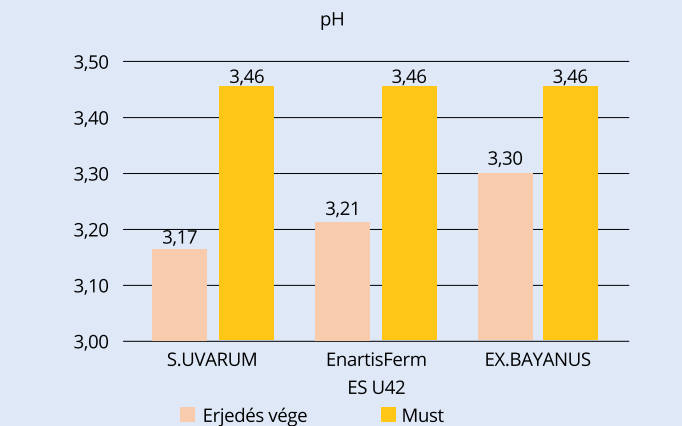
3.ábra - Az EnartisFerm ES U42 cukor-/alkohol kihozatala alacsonyabb lehet, mint a *Saccharomyces cerevisiae*-é.

Az üde, friss savszerkezet fenntartása

Az EnartisFerm ES U42-vel készített borok közös jellemzője az üde, friss savérzet részben az élesztő kis mennyiségű borostyánkősav, részben pedig az almasav termelő képessége miatt (4. ábra). Ez hozzájárul az alacsonyabb pH fenntartásához is (5. ábra).



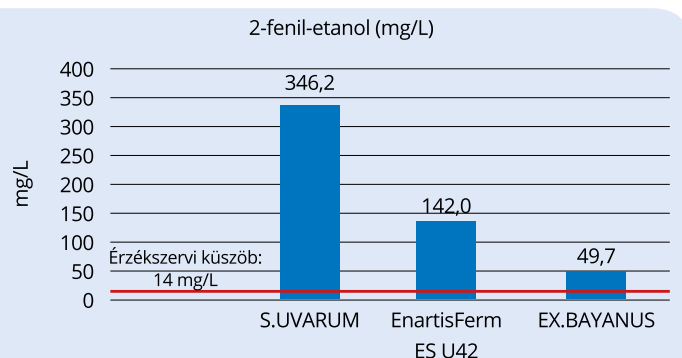
4.ábra: Almasavtermelés



5.ábra - A savtermelés hatása a bor végső pH-jára.

Az aromaintenzitás és komplexitás növelése

Az EnartisFerm ES U42-re jellemző a 2-feniletanol (rózsaillatért felelős aromavegyület) termelés (6. ábra), amely hozzájárul az aromakomplexitás növeléséhez és fokozza a gyümölcsös jegyeket anélkül, hogy elfedné a fajtajelleget.



6.ábra - Az EnartisFerm ES U42 nagy mennyiségű 2-fenil-etanol (virágos aromát) termel.

Következtetések

A *Saccharomyces uvarum* élesztőgombák számos érdekes borászati tulajdonsággal - nagy mennyiségű glicerintermelés, alacsony illósavtermelés és a savszerkezet fenntartása - rendelkeznek, amellett, hogy néhány hiányosságot, mint például az alacsony alkohol-tolerancia és túlzott 2-fenil-etanol és a borostyánkősav termelés - is meg kell említenünk, amelyek beárnyékolják a borminőségét. Az egyik legnagyobbolaszvörösbor, az Amarone erjesztésében a *Saccharomyces cerevisiae*, ex r.f. *bayanus* élesztő fenntartja a *Saccharomyces uvarum* pozitív jellemzőit, és kompenzálja annak hiányosságait.

Így a 2 élesztő egyesítésével jött létre az EnartisFerm ES U42; melynek jellemzői:

- Magas glicerintermelés.
- Alacsony illósav termelés.
- Magas alkoholtolerancia.
- Egyes esetekben alacsony alkoholhozam.
- Szerves savak termelése.
- Magas 2-feniletanol (rózsa aroma) termelése.

AZ ENARTISFERM ES U42 JAVASOLT ALKALMAZÁSAI

- Fehér, vörös és rozé borok készítése.
- Szárított szőlőből készült borok készítése.
- Intenzív virágaromákkal rendelkező borok készítése.
- Nagytestű, lágy ízű borok készítése.
- A savszerkezet fenntartása/növelése.
- A potenciális alkoholtartalom csökkenése.

Tartsa velünk a kapcsolatot!

IRATKOZZON FEL HÍRLEVELÜNKRE!

www.enartis.com/hu/newsletter/