

## ÚJ ENARTIS INNOVÁCIÓ A 2022-ES SZÜRETRE

Az *Easytech* élesztőtápanyaginak és közvetlen beoltású élesztőinek választékába tartozik két újfajta, rendkívüli karakterjegyekkel rendelkező élesztő az *EnartisFerm Q* termékvonalban. Ez a két termék az *Enartis* fő innovációja a 2022-es szüretre.

# Easytech

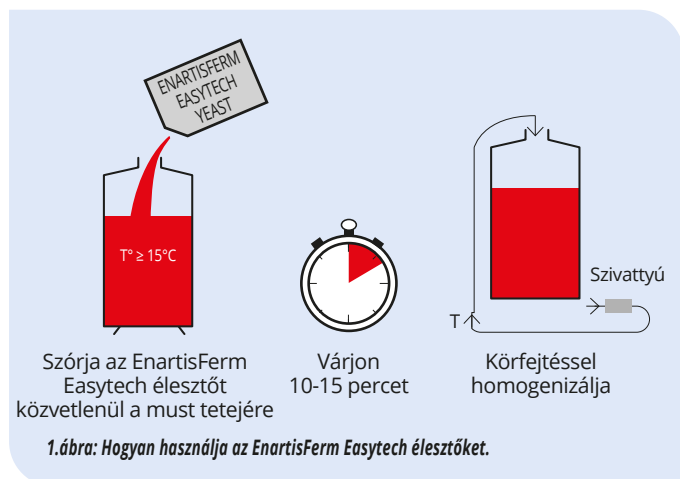
CERTIFIED BY ENARTIS

### Easytech: Tápanyagok és élesztőtörzsek közvetlen beoltáshoz

Az *Easytech* olyan élesztők és élesztőtápanyagok választéka, amelyek egyszerű előkészítési folyamataikkal könnyebbé teszik a borászatok működését és a megfelelő felhasználáshoz minimális erőforrást (energia, víz, fizikai munka) igényelnek.

Az *Easytech* élesztői sajátos tulajdonságaik és egyedi gyártási folyamataik alapján lettek kiválasztva (1. ábra), ezek teszik őket alkalmassá a rehidratálás nélküli közvetlen beoltásra, így biztosítva az optimális erjesztési teljesítményt:

- Az **EnartisFerm Aroma White** megbízható és erős erjesztő fehér és rozé borok készítéséhez. Észterképző és tiolfelszabadító képességének köszönhetően kifejezetten sokoldalú törzs, amely számos különböző fajtából képes kiváló borok előállítására.
- Az **EnartisFerm WS**, a sonomai Williams Selyem Borászat késői szüretelésű Zinfandel ültetvényéről 30 éve izolált törzs arról ismert, hogy alacsony tápanyagtartalom mellett is képes a magas cukortartalmú szőlő teljes kierjesztésére. Kivételes komplexitást és lágy tannin szerkezetet biztosít, miközben tiszteletben tartja a fajta- és *terroirjelleget*, valamint kiemeli a gyümölcsös, fűszeres ízjegyeket.
- Az **EnartisFerm Vintage Red** közép- és hosszú távú érlelésre szánt vörösborok készítéséhez szelektált törzs. A magas alkoholtűrő képességű stabil élesztő fokozza a szőlő gyümölcsös és fűszeres jegyeit, jelentős mennyiségű glicerint és mannoproteint termel, valamint segíti a színtabilizációt és a biológiai almasavbomlás megindulását.
- Az **EnartisFerm Q ET** (az *Easytechnél*) olyan multifunkciós törzs, amely tiszteletben tartja a fajtajelleget. Széles hőmérséklet-tartományban működő erős erjesztő, kiválóan alkalmas minőségi fehér, vörös és rozé borok erjesztésére.



Az *Easytech* technológiához két granulátum és egy folyékony tápanyag is tartozik, amelyek az élesztő beoltásakor használandók. Az *Easytech* tápanyagait közvetlenül fel lehet oldani a mustban, nem csomósodnak, használatuk könnyű és biztonságos.

- A **Nutriferom Arom Plus** autolizált élesztőből áll, nagy mennyiségű szabad aminosavat tartalmaz, ezáltal észterek és egyéb aromakomponensek előállítására képes. Jelentősen megnöveli a bor aromaintenzitását és komplexitását.
- A **Nutriferom Ultra** új, könnyen hozzáférhető aminosavakban, szterolokban, zsírsavakban, vitaminokban és mikroelemekben gazdag tápanyag. Kifejlesztésének célja a sejtek túlélési arányának javítása a beoltáskor, következőképpen a szabályos erjedés elősegítése.
- A **Nutriferom Ultra L** folyékony formátumú organikus tápanyag, amelyet automatikus adagolórendszereknél történő használatra alakítottunk ki. Csakúgy, mint a granulátum, a *Nutriferom Ultra L* is szabályos és teljes erjedést produkál, segítségével hibátlan fajtajelleges borok készíthetők.

## ENARTISFERM Q TAU FD

Az **EnartisFerm Q TAU FD** a *Torulaspota delbrueckii* fagyaszta szárított törzse, amelyet a Marchei Politechnikai Egyetem (DISVA tanszék) szelektált.

A piacon kapható legtöbb *Torulaspota delbrueckii* törzshöz képest az **EnartisFerm Q TAU FD** törzsnek magas az alkoholtűrő képessége, amely lehetővé teszi, hogy a must erjesztési folyamatában egyedüli élesztőként használják, akár 12-12,5%-os potenciális alkoholtartalom mellett is. A kellő erjesztési ereje mellett a *Saccharomyces cerevisiae* törzshöz hasonló gyorsasággal képes erjeszteni.

Az **EnartisFerm Q TAU FD** fokozza a gyümölcsös jegyek kifejeződését, mivel etil-észtereket és -acetátokat hoz létre és terpéneket szabadít fel. Mindezekon túl, az ezzel a törzssel erjesztett borok teltségük, simaságuk és édességük miatt lenyűgözőek, mert bennük nagy mennyiségben képződnek mannoporteinek és poliolo.

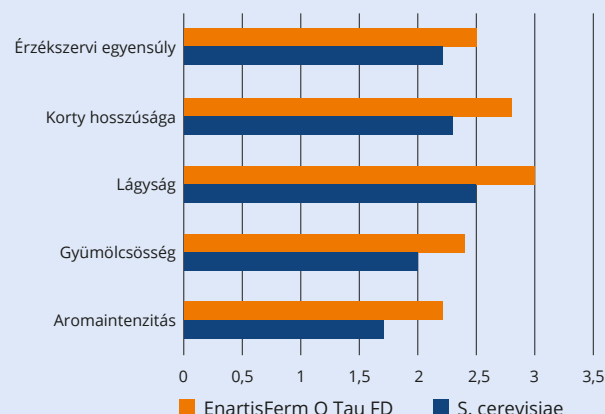
Az **EnartisFerm Q TAU FD** bármely bortípus erjesztéséhez alkalmazható, ideértve a késői szüreltelésű borokat is, és mindenképpen javasolt a fehér- és rozéborok, valamint a habzóborok alapborainak készítéséhez.

## ENARTISFERM Q RHO

Az Amarone készítéséhez használt „szárított szőlőről” izolált **EnartisFerm Q RHO** a *Saccharomyces uvarum* fajhoz tartozik, amelynek megvannak a fajtájára jellemző mikrobiológiai és borászati jellemzői:

- Alacsony hőmérséklet-tűrés. Közel 10 °C-os hőmérsékleten (50 °F), olyan erjesztőképességgel rendelkezik, amely felülmúlja a *Saccharomyces cerevisiae* erejét is.
- Kis mennyiségű illósvat képez, jellemzően kevesebb, mint 0,2 g/liter az olyan borok esetében, amelyek alkoholtartalma 13-13,5%.
- Magas glicerintermelés.
- Borostyánkősav és almasav termelés, amely növeli az általános savérzetet.
- Alacsonyabb cukor-/alkoholhozam a *Saccharomyces cerevisiae* élesztőkhöz viszonyítva.
- Intenzív, virágos aromájú magasabb rendű alkohol alkohol, vagyis a 2-fenil-etanol nagymértékű termelődése.

Az **EnartisFerm Q Tau FD** érzékszervi hatásai



2. ábra: Az **EnartisFerm Q Tau FD** növeli a gyümölcsös aromaintenzitást, lágyságot struktúrát ad a bornak. Az erjesztési kísérletet Szürkebarát muston végeztük.

Az alacsony cukor-/alkoholhozamra és a teljes savasság növelésére való hajlandósága miatt az **EnartisFerm Q RHO** segítségével enyhíthetők a klímaváltozás negatív borászati hatásai. Például, mint egyedüli erjesztő élesztő, az **EnartisFerm Q RHO** képes a savtartalom növelésére.

Érdekes az alkalmazása a *Saccharomyces cerevisiae* törzsekkel való együttes beoltás során. Amikor fehér must erjesztésére használják az **EnartisFerm Q9** vagy az **EnartisFerm ES181** törzsekkel kombinálva, akkor segít megőrizni a savasságot és növeli az érzékszervi komplexitást, mert virágos aromákkal gazdagítja a *cerevisiae* által termelt tiolokat és gyümölcsös jegyeket.

A vörösboroknál az **EnartisFerm ES454** élesztővel kombinálva glicerintben és mannoporteinekben gazdag, lágy komplex borok készíthetők. Az **EnartisFerm ES488** élesztővel együtt beoltva, intenzív, és komplexebb aromájú bor készül.

	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<i>Saccharomyces uvarum</i>
Erjesztési hőmérséklet	12-36°C (54-96°F)	8-30°C (46-86°F)
2-phenylethanol* (mg/L)	10 -100	100 - 400
Glicerint* (g/L)	4 - 7	7 - 11
Ecetsav* (g/L)	0,1 - 0,9	0,05 - 0,1
Borostyánkősav* (g/L)	0,3 - 0,6	0,6 - 1,3
Almasav	1-30% Fogyás	1 - 50% Termelés

\*10% alkohol tartalmú borok esetén

1. Táblázat: A *Saccharomyces uvarum* és a *Saccharomyces cerevisiae* közti főbb mikrobiológiai és borászati különbségek.

	EnartisFerm WS	EnartisFerm Q RHO
pH	3,71	3,43
Alkohol %	13,30	12,86
Maradék cukor (g/L)	0,1	0,2
Glicerín (g/L)	9,1	11,4
Illósav(g/L)	0,68	0,20
Összsvav(g/L)	5,8	10,6
Borostyánkósav (g/L)	1,3	1,8
Almasav (g/L)	< 0,1	3,4
2-phenylethanol (mg/L)	159	440

2. Táblázat: Az alkoholos erjedést követő analitikai paraméterek összehasonlítása Cabernet Sauvignon muston (kezdeti cukorfok 24° Brix).

Tartsa velünk a kapcsolatot!  
**IRATKOZZON FEL HÍRLEVELÜNKRE!**

[www.enartis.com/hu/newsletter/](http://www.enartis.com/hu/newsletter/)