

UVAFERM ALPHA

Modern MBR almasavbontó kultúra

Vörös- és fehérborok almasavbontásához

Az Uvaferm ALPHA egy egyszerű alkalmazású fagyasztva szárított kultúra, amely modern MBR[®] technológiával készül. Az MBR[®] gyártási folyamat során a baktériumok ellenállóképességét egy speciális akklimatizációs lépéssel jelentős mértékben növelik, így a borhoz adás után a túlélő sejtek száma nagyságrendekkel nagyobb.

AZ MBR[®] KULTÚRÁK MÁSODIK GENERÁCIÓJA: A '98-as és '99-es szüreti kampányok során az UVAFERM több MBR[®] technológiával készült kísérleti baktériumkultúrát gyártott, és különböző feltételek mellett, különböző borvidékeken tesztelt, azzal a céllal, hogy a speciális pincetechnológiai követelményeknek megfelelő baktériumtörzseket találjon.

UVAFERM ALPHA: ELŐNY A NEHÉZ BOROKNÁL

A Bordeaux-i Borvidéken az ITV által szelektált liofilezett *Oenococcus oeni* (*Leuconostoc oenos*) készítmény. Törzsneve: A 16A.

Az Uvaferm ALPHA minden összehasonlító kísérletben jobb eredményeket hozott, mint más, kereskedelemben beszerezhető hagyományos készítmények. Az Uvaferm ALPHA-val egy hasznos és korszerű eszköz áll rendelkezésünkre, amellyel alacsony pH-értékű és alacsony hőmérsékletű borokban is (ahol egyébként más kultúrákkal esetleg nem lehetne jó eredményt elérni) sikeresen beindítható és teljesen lejátszható az almasavbontás.

TOLERANCIA ALACSONY HŐMÉRSÉKLETEN: Hazánkban a szüreti kampány második felében a hőmérséklet általában oly mértékben csökken, hogy az a biológiai almasavbontás beindítását nehezíti, vagy megakadályozza. Gyakorlati üzemi kísérletekben az MLF (malolaktikus fermentáció) az Uvaferm ALPHA-val még 10-12 °C-ra csökkenő hőmérsékleten is megoldható volt (koinokulációval vagy utóerjedésben történő beoltással). A ma kapható közvetlen beoltású készítmények csak kb. 18 °C-nál magasabb borhőmérsékleten olthatók be megbízhatóan, míg az Uvaferm ALPHA borállapotú beoltásnál már 13-15 °C közötti beoltási hőmérsékleten is képes beindítani az almasavbontást.

TOLERANCIA ALACSONY PH-ÉRTÉKEKNÉL: Az MLF-nél a legfontosabb cél mindig a bor savcsökkentése. Újborok beoltásánál Uvaferm ALPHA az MLF biztos beindítását teszi lehetővé még alacsony 3,1-3,2 közötti pH értékeken is. Koinokulációs technológiával még 3,0 körüli pH-jú cefrék és mustok almasavbontása is gond nélkül végbemegy (magasabb 16-20 °C-os hőmérsékleten), az ALPHA kiváló adaptációs képessége miatt. A korábbi direkt beoltású kultúráknál az alsó pH határ 3,2 körül volt.

Ha a beoltandó anyag pH-ja 3,0 alatt van, a savtartalmat tompítsuk fel 3,2-re!

ALKOHOL ÉS SO₂ ELLENI TOLERANCIA: Bár a kísérleteknél az Uvaferm ALPHA nem a legellenállóbb törzs volt a kénessavval és a magas alkoholtartalommal szemben, probléma nélkül elviseli a normál összes kénessavsztintet (< 50 mg/l) vagy alkoholtartalmat (15 tf %-ig).

HATÁSA A BORAROMÁRA: A nehéz feltételek közötti kitűnő aktivitása következtében az Uvaferm ALPHA a bor aromájához is pozitívan járul hozzá:

- *Tiszta, gyümölcsös aromák* sok spontán almasavbontott borral ellentétben a fajtajellemző gyümölcsösség és az erjedési aroma intenzitása nem csökken a starter hatására. Nem termel hibás karaktert okozó aromaanyagokat!
- *A zöldségre emlékeztető és zöldízű, fűves jelleg:* Az Uvaferm ALPHA a vegetatív karaktert, amely a hidegebb klímaterületeken gyakran fellép, más törzsekkel összehasonlítva nagymértékben csökkenti!
- *A bor testességéhez és szerkezetéhez való hozzájárulása:* azonos pH-értékű és összehasonlítható savtartalmú boroknál az Uvaferm ALPHA-val almasavbontott borok lágyabb, teltebb, kerekesebb és hosszabb ízérzetűek.

KOKOFERM Kft, H-3231 Gyöngyössolymos, Csákkői út 10. Tel/fax: (00-36)-37/370-892, /370-072

Az Uvaferm ALPHA nem metabolizálja a cukrokat és a citromsavat, és érzékszervi küszöbérték alatt marad a diacetil mennyisége is!!!

AZ UVAFERM A KÖVETKEZŐ ÉLESZTŐKET AJÁNlja ALMASAVBONTÁS ELŐTTI ERJESZTÉSHEZ:
(baktériumos almasavbontás előtt nem mindegy, hogy milyen élesztőt használunk az erjesztéshez!)

Fehérborok erjesztésére:

- UVAFERM 228
- UVAFERM CS2
- UVAFERM CM
- UVAFERM VRB
- UVAFERM SLO
- UVAFERM CEG

Vörösborerjesztésre:

- UVAFERM BDX
- UVAFERM 299
- UVAFERM CM
- UVAFERM NEM
- UVAFERM VN
- UVAFERM 43

Fehér- és rozéborokhoz:

- UVAFERM ALB

MIKROBIOLÓGIAI HATÁRÉRTÉKEK:

Élő baktériumszám:	> 10 ¹¹ CFU/g
Mezofill aerob csíraszám:	< 10 ² CFU/g
Más tejsavbaktériumok:	< 1 sejt 100.000 ALPHA baktérium mellett

Minden terméksarzs genetikai azonosságát, és a borban mutatott malolaktikus aktivitását ellenőrzik.

CSOMAGOLÁSI EGYSÉGEK: Egy 25 g-os tasak 50 hl vagy 50 q musthoz vagy cefréhez elegendő. Beoltás az erjedő tételnél utóerjedésben, 30 g/l cukortartalomnál, vagy közvetlenül az élesztő után (koinokuláció > a baktériumok ezzel a módszerrel még a 3,0 körüli pH-értékhez, vagy a hideg körülményekhez is jobban hozzászoktathatók). Erjedés után, borállapotú bontásnál 25 g UVAFERM ALPHA 25 hl borhoz elegendő (20 g/hl OPTI-MALO-PLUSZ tápanyag alkalmazása javasolt).

A 250 g-os csomagok 10x-es mennyiségű alapanyag almasavbontását teszik lehetővé.

Az Uvaferm ALPHA többrétegű társított fóliás csomagolású.

FELHASZNÁLÁS: A 25 g-os tasak tartalmát 0,5 liter klórmentes 20-30 °C-os ivóvízben pontosan 15 percig rehidratáljuk (a 250 g-os csomagot értelemszerűen 5 liter vízzel készítjük elő). Ezzel a szuszpenzióval oltjuk be az alapanyagot. Ha a beoltandó tétel hideg (10-12°C), akkor a rehidratáló víz hőmérséklete 20-22 °C között legyen, és a beoltás előtt keverjünk a baktériumoldathoz kb. ugyanolyan mennyiségű hideg mustot. A baktériumok és a beoltott tétel gondos elkeverését ne mulasszuk el!

TÁROLÁS: Hűvös helyen, 20 °C alatt tárolva 6 hónapig használható fel. 4 °C-on tárolva 12 hónapig, -18 °C-os mélyhűtő-hőmérsékleten tartva 18 hónapig garantáltan megfelelő aktivitású marad. Közvetlen napsugárzástól és 30 °C-feletti hőmérséklettől az UVAFERM kultúrák károsodnak.

Ha az élesztő után közvetlenül oltunk (koinokuláció), vagy még az utóerjedésben, 30 g/l maradék cukortartalomnál (jó almasavbontási paraméterekkel rendelkezik a tétel), úgy az Uvaferm ALPHA-val 50 illetve 500 hl alapanyag almasavbontását végezhetjük el!

A gyártó garantálja a termék minőségét. Egyedi alkalmazásért, meghatározott kezelés sajátos körülményeiből adódó következményeiért az előállító nem vállal felelőséget!

Természetes szelekcióval kiválasztott, génmanipuláció nélkül gyártott kultúra!

3732/2002. OÉTI

Gyártó: Lallemand S. A. Saint-Simon