

## UVAVITAL

### Komplex élesztőtápanyag

Az UVAVITAL az élesztőtápanyagok különlegesen hatékony kombinációja mustok és cefrék, erjesztéséhez. Az UVAVITAL meggátolja az erjedés megakadását, nagymértékben javítja a késztermék minőségét, segít a megakadt erjedés újraindításában, segítségével megelőzhető illetve kezelhető a kénhidrogénes erjedés.

#### ALKALMAZÁSI ELŐNYEI A BORÁSZATBAN JÓMINŐSÉGŰ, NEM TÁPANYAG-HIÁNYOS ALAPANYAG ESETÉN:

- Csökken az erjedés során keletkező kénessavlekötő anyagok mennyisége (kisebb kénessavigény, jobb szabadkénessav-megtartó képesség)
- Komplexebb boraroma (több szekunder aromaanyag)
- Növeli a gyümölcsösséget (hatására nő az acetátészterek mennyisége = gyümölcsösség)
- A bor telt lesz, jobban kitölti a száját, és harmonikusabb ízérzetet ad
- Stabilizálja a primer aromaanyagokat, színanyagokat (glükánok és mannopeptidek hatása)
- Kevesebb illósav képződik (0,05-0,1 g/l-rel)
- Tisztább lesz a bor

Ajánlott koncentráció nem tápanyaghiányos termés esetén a borminőség javítására: 2x, 3x, 4x10 g/hl több lépésben beadagolva a cukorfogyásnak megfelelően. Növekvő dózis > egyre teltebb, kerekesebb borok!

**KÜLÖNLEGES ERJESZTÉSI KÖRÜLMÉNYEK, ERJEDÉSI PROBLÉMÁK ESETÉN:** Nagy alkoholtartalmú, nehéz körülmények között erjedő borkülönlegességekhez, pezsgősítéshez, tápanyaghiány esetén, nagy alkoholtartalmú és/vagy hideg tétel újraoltásánál, szarmaradvány probléma esetén, a kénhidrogénesedés és a bakszag megelőzésére, erjedés alatti eltűntetésére.

**AZ UVAVITAL ÖSSZETÉTELE:** Vitaminok (tiamin, biotin, niacin, Ca-pantotenát, folsav stb.), aminosavak (arginin is), peptidek, polipeptidek, proteinek, ionos nitrogén, mikroelemek, szterolok, telítetlen zsírsavak, oxigénfixáló anyagok, inaktív élesztősejttal (méreganyagok lekötése, teltségérzet fokozás).

**DEKLARÁLT, ÁLLANDÓ AMINOSAVÖSSZETÉTEL:** A Lallemand komoly kutatómunkát végez a komplex tápanyagokkal kapcsolatos témákban is. Ennek eredménye a következő. Ha a komplex tápanyag miatt a glutamin mennyisége a mustban/erjedő borban nem megfelelő arányú, akkor piroglutaminsav képződik. Ez az anyag fémes, száraz, durva, kissé keserű ízeket okoz a borban. Az UVAVITAL, mint kiemelt minőségű komplex tápanyag, megfelelő, a többi aminosavhoz képest állandó arányban tartalmazza a glutaminsavat, ennek következtében alkalmazásánál a piroglutaminsav probléma nem lép fel.

**MUSTHOZ, CEFRÉHEZ, BORHOZ ADÁS:** Közvetlenül az élesztő előtt 10 g/hl. A beoltandó must vagy cefre egy részében feloldjuk, és a tétellel alaposan elkeverjük. Az UVAVITAL után egy menetben az élesztőt is a tételhez keverjük. Ha erjedés közben illat- vagy szaghiba jelenik meg az erjedő tételben a teendőket lásd: ♣. Ha a bort még teltebbé akarjuk tenni 1/3-os cukorfogyásnál is adjunk hozzá 10 g/hl UVAVITAL-t. Az utóerjedési fázisban (20-50 g/l cukortartalom között) szintén 10 g/hl-t adagoljunk az UVAVITAL-ból.

#### HA MEGAKADT AZ ERJEDÉS, AZ UVAVITAL SEGÍTI AZ ÚJRAINDÍTÁSBAN:

- Amennyiben valamely **tápanyag(ok) hiánya** akasztja el az erjedési folyamatot, az UVAVITAL 20-40 g/hl koncentrációban (két három részletben adagolva) egy emelt koncentrációjú fajlesztős újraoltással együtt megoldja a problémát, mivel az UVAVITAL minden, az élesztő számára fontos tápanyagot tartalmaz (nemcsak ásványi sókat és vitaminokat).

- Ha a **hideg** akadályozza az adott tétel erjedését, a **hidegtűró élesztővel történő újraoltás mellett célszerű alkalmazni az UVAVITAL-t is, az előzőekben említett 20-40 g/hl-es koncentrációban.** Ennek

az az oka, hogy az élesztők hideg körülmények között, a tápanyagban már elszegényített, alkoholt is számottevő mennyiségben tartalmazó mustban vagy cefrében jobban dolgoznak, a hideg és az alkohol gátló hatása ellenére, ha a tápanyagok megfelelő mennyiségben vannak jelen.

- Ha az erjedést valamilyen **szermaradvány** gátolja (nem túl nagy koncentrációban!), vagy vontatottá teszi, az UVAVITAL 40 g/hl-es adagjával és egy emelt dózisú fajélesztős újraoltással van esélyünk rá, hogy a bor vagy cefre teljesen kiejedjen. Az UVAVITAL-lal ebben az esetben azért erjed be rendesen a megakadt tétel, mivel speciális összetétele miatt nagy mennyiségben tartalmaz rózsaszerűen szétnyílt, nagyfelületű elhalt élesztősejteket, amelyek a nagy sejtfelületen képesek megkötni és ezáltal hatástalanítani az erjedést gátló anyagokat. Ugyanez a helyzet a baktériumos almasavbontás esetén is, ha a bor szermaradványt, vagy valamilyen baktériumokat gátló élesztőanyagcsere-terméket tartalmaz (pl. közepes szénatomszámú zsírsavak). Az UVAVITAL adszorpciós úton leköti ezeket az anyagokat. Ilyen esetekben az UVAVITAL komplex élesztőtápanyag vagy az OPTI-MALO speciális baktériumtápanyag alkalmazásával van esély az MLF lejátszatására.

- **Nagy alkoholtartalmú, hideg tétel újraoltása:** a hidegtűró szárítottélesztő rehidratáció utáni szoktatási lépésénél szintén célszerű alkalmazni az UVAVITAL-t. A rehidratált élesztőt a nagy alkoholtartalmú hideg tétel beoltása előtt akklimatizálni kell! **Akklimatizáció:** 1kg UVAFERM élesztőhöz oldatot készítünk kb. 20 liter vízből, kb. 2 kg cukorból és 70 g UVAVITAL -ból. A rehidratált élesztőt az előbbi mixbe keverjük, majd néhány órán át állni hagyjuk. Ezután következhet a tétel beoltása.

#### ♣ A KÉNHI-DROGÉNESEDÉS ÉS A BAKSZAG MEGELŐZÉSÉRE, ELTŰNTETÉSÉRE:

Borokban a legkülönbözőbb okokból kifolyólag jelentkezhetnek a fent említett illathibák. Elemi kén maradvány miatt kialakuló kén-hidrogén és bakszag esetén valószínűleg csak az erjedés utáni aktív szén kezelés segíthet, a tápanyaghiány hatására kialakuló kén-hidrogént viszont UVAVITAL-lal erjedés közben kezelni lehet.

- Az erjedés során megjelenő kénhidrogént és bakszagot az erjedés során 1-4 alkalommal 10 g-onként adagolt UVAVITAL-lal, eltűntethetjük.

- Mustok és cefrék esetén a kénhidrogénesedés megelőzésére 20-40 g/hl (2-4x10 g/hl) mennyiségben javasoljuk az UVAVITAL használatát a fajélesztők alkalmazása mellett.

#### TOKAJI BORKÜLÖNLEGESSÉGEK:

**Száraz szamorodni** esetén azért ajánljuk, mert a megfelelően alkoholtűró élesztők UVAVITAL jelenlétében szárazra erjesztik a bort (szamorodninál a szárazra erjedést leggyakrabban valamilyen tápanyaghiány akadályozza). Száraz szamorodni készítésénél ajánlott mennyisége: 20-40 g/hl (több részletben adagolva).

**Aszúk és aszú eszenciák** hidegben nehezen és vontatottan indulnak erjedésnek. Ilyenkor, szintén 20-40 g/hl mennyiségben ajánlott az UVAVITAL alkalmazása, hideg- és cukortoleráns élesztővel párosítva (pl. UVAFERM PM 20-40 g/hl beoltási koncentrációban).

**Eszenciák** szükséges alkoholtartalmának természetes úton történő eléréséhez javasoljuk 40 g/hl UVAVITAL és 40-50 g/hl-es beoltási koncentrációban az UVAFERM PM (cukor-, alkohol- és hidegtűró élesztő) együttes alkalmazását.

#### ÉLESZTŐ SZÍNTENYÉSZETEK, ÉLESZTŐ-ELŐSZAPORÍTÁS:

Az UVAVITAL különösen ajánlott élesztő-színtenyészetekhez, és élesztő-előszaporításhoz, mert hatására gyorsul az élesztőszaporodás, javul az élő-holt sejtarány, vitálisabb, nagyobb tápanyagbázissal rendelkező sejteket kapunk. Ez a hatás az UVAVITAL mikrotápkomponenseinek (mikroelemek, szterolok, telítetlen zsírsavak stb.) és oxigénfixáló-képességének következménye.

**CSOMAGOLÁS:** 1 és 10 kg-os kiszerezésben. Egységcsomag 10 kg-os kartondoboz.

**TÁROLÁS:** Száraz, hűvös helyen. Minőségmegőrzési idő: 36 hónap.