



Brunello M 4x4® SACCHAROMYCES CEREVISIAE

A BM 45-ös törzset Montalcino községben izolálták. A szelekciót a Cooperative du Vin Brunello di Montalcino és a Siena-i Egyetem Mikrobiológiai Osztálya végezte 1991 és 1994 között a montalcinói borvidéken zajló bennszülött mikroflóra vizsgálatát célzó kutatási program keretében.

A BM 4x4 törzs, a BM 45 keresztezése egy jobb eresztési tulajdonságokkal rendelkező élesztővel, melynek eredményeképpen a BM 45 eredeti tulajdonságainak megtartása mellett, egy ütemesebb, rövidebb idő alatt erjesztő élesztő született.

Érett Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot fajtákhoz ajánlott.

A termék tulajdonságai

- A BM 4x4 törzs erjedési kinetikája egyenletes és gyors.
- A BM 4x4-ös törzs K2-es glükoproteint termel, ezért uralja az ezen faktorra érzékeny mikroflórát.
- A törzs az erjedési hőmérséklet-változásokkal szemben kellő toleranciával rendelkezik, ami lehetővé teszi azt, hogy hőmérséklet-szabályozás hiányában is tökéletesen folyjon le az erjedés.
- Tápanyagigényes törzs, amely nem kellő tápanyagpótlás esetén szulfítot termel.
- Fehérbor erjesztésénél már a rehidratációnál érdemes tápanyagot biztosítani. E törzsszel erjesztett Chardonnay magas poliszacharid tartalmú, ezáltal nagyon telt ízérzetű komponensként jó házasítási alap.
- 15 %-os alkoholtartalomig toleráns és kevés kén-dioxidot képez.
- Az alkoholos erjedés alatt a BM 4x4 nagy mennyiségű polifenollal reagáló poliszacharidot termel, amely a polifenolokkal való komplexképzés révén fokozott színtabilitást, kerekséget és megfelelő struktúrát eredményez a bornál.

Organoleptikus tulajdonságok

- A polifenolok egy részét komplex kötésbe viszi, fokozott színtabilitást eredményez a barrique borérelés során.
- A BM 4x4 felhasználásával erjesztett borok jellegzetessége azok testessége és kerektsége. Védi és növeli a cseresavösszetételt, ugyanakkor a magasabb poliszacharid tartalom miatt a cseresavas ízérzet csökken. Ebből adódóan az általa nyert borokat bársonyosság és kerekség jellemzi, mely tulajdonságok már az érlelés első fázisában megjelennek.
- A BM 4x4-ös törzsszel erjesztett borokat jól körülírható és komplex aromalettájukról ismerhetjük fel. A bogyós és erdei gyümölcsökre és azokból készült lekvárra emlékeztető illatok és aromák már az alkoholos erjedés kezdetétől egymásba olvadnak és harmonizálódnak. A barrique-ban történő érlelés során kialakuló fűszeres és balzsamos illatok tisztasággal és eleganciával fejlődnek.
- Fiatal borokban a BM 4x4-ös törzs harmonikusabb és érettebb borok készítését teszi lehetővé már néhány hónappal a szüret után is.

Termékismertetőink és az azokban található használati utasítások a legjobb tudásunk szerint készültek. Az adatokat legújabb tapasztalataink alapján közöltük. Mivel a kezelt italokról nem állnak adatok rendelkezésre, ugyanakkor ezen italok természetes eredetüknél fogva különbözőek, ezért kezelési ajánlásaink nem lehetnek kötelező érvényűek. Az ismertetések megfelelnek a német bortörvény és az EU előírásainak. Egyebekben általános eladási feltételeink az irányadók. 2020.09.23.



Alkalmazás és adagolás

Ahhoz, hogy az élesztőtörzs leghatékonyabban el tudja nyomni a vadélesztőket, célszerű a direkt beoltás, amihez a szárított élesztő tízszeres mennyiségének megfelelő meleg vízben (35-40 °C) rehidratáljuk a szükséges adagot, 15 percig állni hagyjuk, majd erős összekeverés után közvetlen a musthoz öntjük. (Fontos: az előírt időnél tovább ne hagyjuk rehidratálódni az élesztőt, és kerüljük a hősokkot!)

Javasolt adagolás:

Fehérborhoz: 25 g/hl

Vörösborhoz: 30 g/hl

Termékismertetők és az azokban található használati utasítások a legjobb tudásunk szerint készültek. Az adatokat legújabb tapasztalataink alapján közöltük. Mivel a kezelt italokról nem állnak adatok rendelkezésre, ugyanakkor ezen italok természetes eredetüknél fogva különbözőek, ezért kezelési ajánlásaink nem lehetnek kötelező érvényűek. Az ismertetések megfelelnek a német bortörvény és az EU előírásainak. Egyebekben általános eladási feltételeink az irányadók. 2020.09.23.