

Oenococcus oeni

almasavbontó baktérium

Növeli a borok összetettségét, teltségét,
jól alkalmazkodik a borok magas alkoholtartalmához

A termék rövid leírása

A Lalvin VP41™-et egy forró klímájú olasz borrégióban izolálták egy kiterjedt európai uniós együttműködés során (CRAFT), hogy kiválasszák azokat a természetes Oenococcus oeni törzseket, amelyek egyedülálló teljesítményt és borkészítési tulajdonságokat mutatnak. A Lalvin VP41™ erősen toleráns törzsként állt elő, amely a legnehezebb borászati körülmények között, például nagyon magas alkohol és alacsony pH-érték mellett is képes teljesíteni. Ez az egyik malolaktikus törzs, amely nagyon toleráns az SO₂-vel szemben. Jó ellenállása mellett a Lalvin VP41™ megőrzi a vörös bogyós gyümölcsös karaktert, a citromsav késői és lassú lebomlásával és a diacetil nagyon alacsony termelésével.

A törzs borászati és mikrobiológiai tulajdonságai

- pH-tolerancia: > 3.1
- MLF kinetika: Gyors
- Alkohol tolerancia: legfeljebb 16 %
- Alacsony illósav termelés
- SO₂-tűrés: legfeljebb 60 mg/l teljes SO₂-ra vonatkoztatva (figyeljünk a molekuláris SO₂-re alacsony pH esetén)
- Cinnamoil-észteráz baktérium negatív: nem képes előállítani prekursorokat az etil-fenol-előállításához a Brettanomyces által
- Hőmérséklet tolerancia: > 16 ° C
- Nem termel biogén aminokat
- Alacsony tápanyagigény
- Ajánlott élesztős beoltással egy időben beadagolni.
- Egyszerű felhasználás

Alkalmazás

Szekvenciális beoltás (alkoholos erjesztés után)

Baktériumok beoltása: két lehetőség

Közvetlen beoltás rehidratáció nélkül: Nyissa ki a tasakot, és adagolja a baktériumot az alkoholos erjedést követően közvetlenül a bor felszínére vagy átfertés közben.

Közvetlen beoltás rehidratálási lépéssel: A legjobb eloszlás érdekében a fagyasztva szárított baktériumot 20x-os, klórmentes tiszta vízben lehet hidratálni legfeljebb 15 percig 20°C-on. Ezt a szuszpenziót közvetlenül az alkoholos erjedés végére adjuk hozzá a borhoz.

- Óvatosan keverje be a baktériumot minimalizálva az oxigénfelvételt.
- Nehéz körülmények között adagoljunk speciális baktérium tápanyagot.
- Ellenőrizze az almasav bomlás aktivitást (almasav csökkenés) 2-4 naponként.
- A malolaktikus fermentáció (MLF) befejezése után stabilizálja a bort.

Ajánlott hőmérséklet-tartomány:

Fehér bor / rozé bor: 16-20 ° C.

Vörösbor: 17-25 ° C.

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. 2020.10.30.

Korlátozó körülmények között (nagy alkohol > 14,5 térfogat vagy alacsony pH <3.1, vagy magas SO₂ > 45 ppm): 18-22 ° C.

Együttes beoltás (egyidejű alkoholos erjesztés)

1 / Élesztő hozzáadása

A kiválasztott száraz élesztőt hidratálja az utasításoknak megfelelően. Előnyösebb egy rehidrációs tápanyag jelenlétében a musthoz adagolni.

2 / Baktériumok hozzáadása

A feldolgozásnál használt SO₂ mértékétől függően:

- Kénezés <5 g/hL: várjon 24 órát
- Kénezés 5-8 g/hL: várjon 48 órát

A baktériumok közvetlen adagolása rehidratáció nélkül: nyissa ki a tasakot, és a baktériumot közvetlenül a tartály tetejéről (fehér must) vagy a körfejtés során (vörös cefre) kell az erjesztési kívánt musthoz/cefréhez adagolni.

Közvetlen beoltás rehidratálási lépéssel: a legjobb eloszlás érdekében a fagyasztva szárított tejsavbaktériumot, 20x-os mennyiségű 20 °C-os tiszta, klórmentes vízben hidratáljuk maximum 15 percig és a szuszpenziót adagoljuk az erjesztendő musthoz/cefréhez.

- Jó eloszlás biztosítása.
- Gondosan ellenőrizzük a hőmérsékletet, aminek 30°C alatt kell lenni a baktérium beoltáskor (alkohol <5 %) és 27 °C alá ne hagyjuk hűlni a hőmérsékletet, amíg 10% alkoholtartalmat nem érünk el.
- Az alkoholos erjedés 1/3-ánál, komplex tápanyag hozzáadása javasolt.
- Fontos az almasav fogyása és az illósav képződés figyelése.
- Ha alkoholos erjedés közben történik az almasavbontás, és az illósav szokatlan növekedése figyelhető meg, adagoljon lizozim enzimet 150-200 mg/L dózisban.
- Az alkoholos erjedés után töltsen tele a tartályt/hordót.
- Ellenkező esetben fejtse és stabilizálja az MLF után.

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. 2020.10.30.