

UVAFERM ALPHA

Modern MBR almasavbontó kultúra

Vörös- és fehérborok almasavbontásához

Az **Uvaferm ALPHA** egy egyszerűen használható 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 rehidratáció utáni közvetlen borhoz adást követően 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 a biológiai almasavbontás (BA) 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: A BA-nál a legfontosabb cél mindig a bor savcsökkentése. Újborok beoltásánál **Uvaferm ALPHA** a BA 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 bor vagy must pH-ja 3,0 alatt van, a savtartalmat tompítsuk le, és emeljük a pH-t 3,2-re!

ALKOHOL ÉS SO₂ ELLENI TOLERANCIA: Az Uvaferm ALPHA max. 60 mg/l összes- és 20 mg/l szabadkénessav tartalomig toleráns. 15-16 v/v% alkoholtoleranciájú.

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 fajtára jellemző gyümölcsösség és az erjedési aromák intenzitása nem csökken a starter hatására. Nem termel hibás jelleget okozó aromaanyagokat! Nem „maszkosít”, „nem ül rá” a borra.
- *A zöldségre emlékeztető és zöldízű, füves jelleg:* Az Uvaferm ALPHA a vegetatív karktert, 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.
- **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 CEG
- UVAFERM CM
- UVAFERM VRB
- UVAFERM SLO
- UVAFERM HPS

Vörösbor-erjesztésre:

- UVAFERM BDX
- UVAFERM 299
- UVAFERM CM
- UVAFERM NEM
- UVAFERM VN
- UVAFERM 43
- UVAFERM HPS
- DANSTIL A

Fehér- és rozéborokhoz:

- UVAFERM ALB

MIKROBIOLÓGIAI HATÁRÉRTÉKEK:

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

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

CSOMAGOLÁSI EGYSÉGEK, BEOLTÁSI DÓZIS:

25 g (5x25g-os gyűjtőcsomagolás) és 250 g (4x250g-os gyűjtőcsomagolás).
Koinokulációval és utóerjedéses beoltással egy 25 g-os tasak 50 hl kékszőlőcefre vagy 25 hl fehérbor must beoltására elegendő. Borállapotú beoltáskor egy 25 g-os tasak 25 hl bor beoltására elegendő. A 250 g-os csomag értelemszerűen 10x-es mennyiségű alapanyag almasavbontását teszi lehetővé.

BEOLTÁSI IDŐPONTOK:

1. **Az élesztő után közvetlenül (koinokuláció > a baktériumok ezzel a módszerrel még a 3,0 körüli pH-értékhez vagy a hideg körülményekhez is jobban hozzászoktathatók)**
2. **Vagy az erjedő tételnél utóerjedésben, 30 g/l körüli cukortartalomnál.**
3. **Erjedés után, borállapotú bontásnál. 25 g UVAFERM ALPHA 25 hl borhoz elegendő, 20 g/hl OPTI-MALO-PLUS tápanyag alkalmazása mellett.**

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 keverjük a baktérium oldathoz kb. ugyanolyan mennyiségű hideg mustot. A baktériumok és a beoltott tétel gondos elkeverését ne mulasszuk el!

TÁROLÁS: 4 °C-on tárolva 18 hónapig, -18 °C-os mélyhűtő-hőmérsékleten tartva 30 hónapig garantáltan megfelelő aktivitású marad. A felfolyt csomagot azonnal használjuk fel.

CSOMAGOLÁS: Az Uvaferm ALPHA többrétegű társított fóliás csomagolású.

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

Természetes szelekcióval kiválasztott, génmanipuláció mentes kultúra!