

UVAFERM 228

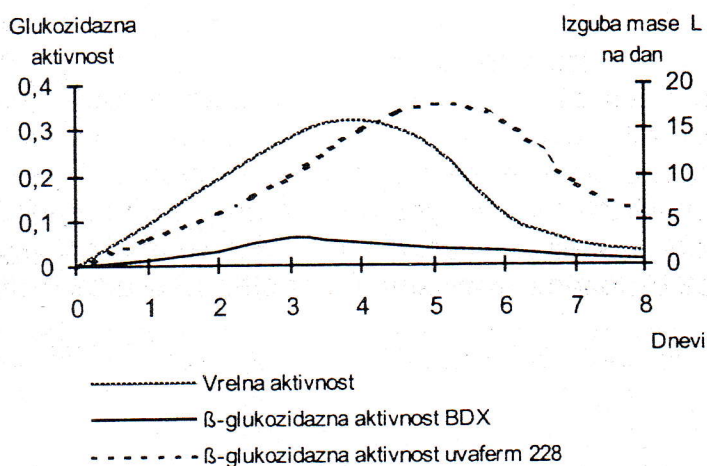
KVASOVKA ZA IZBOLJŠANJE AROME

Proizvod

Saccharomyces cerevisiae, selekcionirana v sodelovanju LALLEMAND inc. in drugih raziskovalnih ustanov.

Lastnosti

Uvaferm 228 se odlikuje s specifičnimi organoleptičnimi vplivi na vina. Terpenski profil in s tem sortne značilnosti belih vin se občutno izboljšajo. Sortni karakter je odvisen od monoterpenov, ki so v formi β -glukozida in senzorično niso zaznavni. Za izrabo aromatičnega potenciala je potrebno cepljenje β -glukozidov, vendar se v grozdnih jagodah z zorenjem zaznava le omejeno povečanje β -glukozidazne aktivnosti (odvisno tudi od sorte vinske trte). Kvasovka Uvaferm 228 vsebuje v svoji periplazmi aktivno β -glukozidazo, ki v nasprotju z β -glukozidazo iz gob ni ovirana s prisotnostjo glukoze. Predvsem pri vinih iz visoko kakovostnih trgategv in "buketnih" sortah, se zazna vidno izboljšanje kakovosti.



Uvaferm 228 se uporablja v vseh klimatskih regijah za pridelavo vin s sadnimi aromami in drugimi aromatskimi značilnostmi iz različnih sort grozdja (Chardonnay, Rizling, Beli Pinot, Muškat, Traminec in druge).

Pri moštih, ki vsebujejo malo hranilnih snovi ali pa so bili podvrženi močnemu bistrenju, se priporoča dodatek hrane za kvasovke "Fermaid", ki zagotovi optimalen potek vrenja.

Uporaba

	Priporočene doze g/hl	
	Težki pogoji	ugodni pogoji
Beli mošti	20 - 35	15 - 20
Roze vina	20 - 25	15 - 20
Peneča vina	30 - 50	20 - 30

Uvaferm 228 rehidriramo v 5 - 10 kratni količini mešanice vode in mošta pri približno 37°C, pustimo 15 minut namakati, rahlo premešamo in suspenzijo dodamo v mošt ali drozgo.

Pri pridelavi penečih vin in nizkih temperaturah vrenja (pod 15°C), se priporoča aklimatizacija kvasne kulture (v delu celotne količine 5 - 10%) v času 12 - 15 ur za prilagoditev na težke pogoje vrenja (visoka stopnja alkohola, nizke temperature).

Značilnosti kvasovke Uvaferm 228

- Hitri začetek vrenja in kontrolirano končno vrenje
- Dobra temperaturna toleranca
- Začetno vrenje od 12°C (doziranje 20 g/hl)

✍ Dodajanje hranil (n.p.FERMAID) pri moštih, ki so revni z dušičnimi komponentami.

Omogoči se optimalno vrenje in izkoristek encimskega potenciala pri nastajanju arom

✍ Zelo majhno tvorjenje pen

✍ Bekser (H₂S) se ne ustvarja ob zadostni količini hranil

✍ Alkoholna toleranca do 14% vol.

✍ Ni nastajanja hlapnih kislin

✍ Vzpodbuja tvorjenje arom bela vina

✍ Močna β-glukozidna aktivnost

✍ Poudari terpenški profil

✍ β-glukozidazna aktivnost intenzivira vinske sortne arome

✍ Dobro samobistrenje vin

✍ β-glukozidazna aktivnost je do 10-krat večja v primerjavi z običajnimi kvasnimi kulturami

✍ Tudi pri vinih iz sadja in jagodičja močno intenziviranje arom zaradi β-glukozidaze

✍ Majhno tvorjenje snovi, ki vežejo SO₂

Posebnosti

Polna geografsko značilna bela vina s prepoznavno sortno aromo se lahko pridelajo z uporabo kvasovke Uvaferm 228.

Ob senzoričnih ocenah prednosti kvasovk z močno β-glukozidazno aktivnostjo so sedaj na voljo tudi zanesljive merilne metode za določitev količine zadržanih terpenov kot čiste substance v masi. Količinsko in kakovostno povečanje izkoristka teh snovi pripelje do boljših ocen vin, ki so bila obdelana z kvasovkami Uvaferm 228.

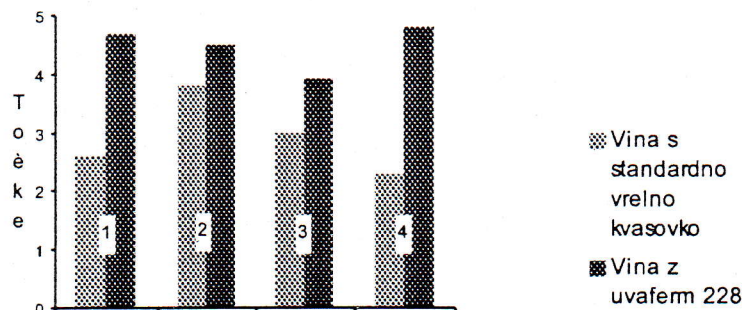
Test: Müller Thurgau Relativna koncentracija

	Kvasovka BDX	Kvasovka 228	%razlike
a-Terpineol	0,21	0,28	+33%
Trans-Linalooloksid	0,11	0,17	+44%
β-feniletalalkohol Linalool	0,07	0,11	+57%
Benzaldehid	6,96	9,82	+41%
Trans-Linalooloksidfuran	0,12	0,16	+33%
Cis-Linalooloksidfuran	0,30	0,41	+37%

Vrednosti analize relativne koncentracije, izvedene z masnim spektroskopom, so bile medsebojno usklajene z rezultati analize s plinskim kromatografom.

Test: Müller Thurgau, suha vina, pH 3,18

Rezultati degustacije po 5 točkovni shemi dajejo prednost vinom, kjer so uporabili UVAFERM 228. Rezultati degustacij 4 mesece oziroma 1 leto po uskladiščenju so združeni.



1 = sortni karakter
2 = eleganca – čistost
3 = aromatičnost
4 = volumen