



VINILIQID™

EGY SOKOLDALÚ ÉS HATÉKONY ERJEDÉSAKTIVÁTOR

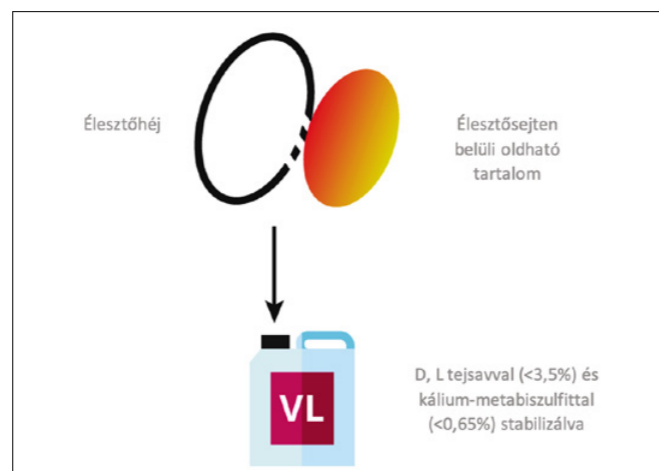
Mi az a ViniLiquid™ és miért érdemes használni?



A Fermentis által kifejlesztett ViniLiquid™ még ma is egy kiemelkedően innovatív erjedésaktivátornak számít, amely azt a célt szolgálja, hogy – mindegyik esetben – optimalizálja az erjedési folyamatot. Egy magas fokú degradált, autolizált élesztőtörő van sző, amely egyszerre nyújtja az oldható sejten belüli tartalom és az oldhatatlan élesztősejtfalak előnyeit.

Az egyedülállóan különleges összetételű ViniLiquid™ teljesebbé és biztonságosabbá teszi az erjedést az alábbiaknak köszönhetően:

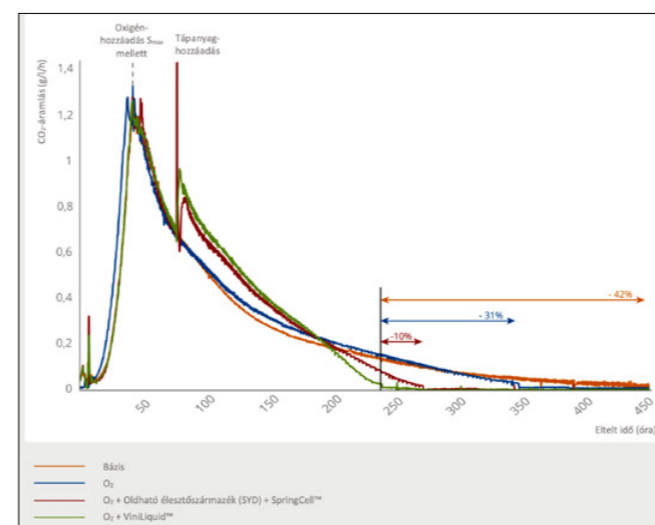
- erőteljesen támogatja az esszenciális aminosavakat a YAN (élesztő által vehető nitrogén) szintjének drasztikus emelésében;
- elősegíti a sejtek szaporodását és növeli azok életképességét;
- méregtelenítő tulajdonságokkal és serkentő hatással rendelkezik. Folyékony halmazállapotának köszönhetően a termék könnyen és egyenletesen oszlik el a mustban, de lényeges előnye az is, hogy szivattyúzható és munkavédelmi szempontból biztonságos (alkalmazásakor nem áll fenn a porinhaláció veszélye). Nem véletlen tehát, hogy ez volt az első Easy To Use (E2U™) élesztőszármazékunk!



ERJEDÉSOPTIMALIZÁLÁS A VINILIQID™ SEGÍTSÉGÉVEL

Erjedési idők a különböző aktivátorok alkalmazása esetén

Chardonnay must (Potenciális ABV: 12,5%, pH 3,4 és kezdő YAN: 188mg/L). Maximális erjedési sebességen (Smax) 10 mg/l O₂ hozzáadása, majd 20 mg/l YAN-nel és 13,4 g/hl élesztősejtfallal egyenértékű ViniLiquid™ hozzáadása egy dózisban vagy oldható élesztőszármazékok és SpringCell™ élesztősejtfalak hozzáadása az erjedési folyamat 1/3-ánál. Felhasznált élesztő: SafEno™ CK S102.



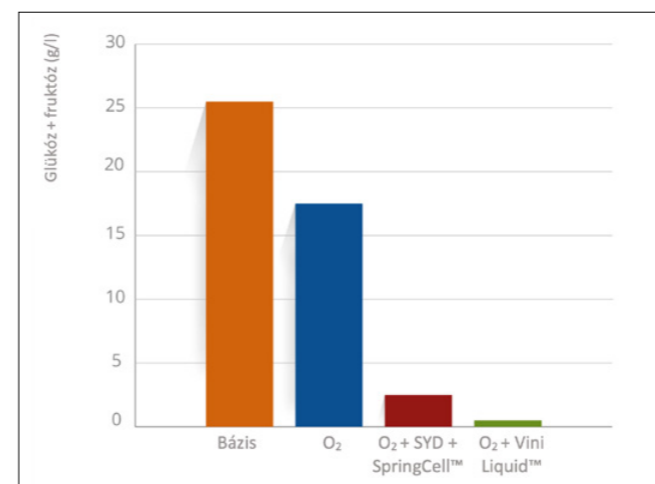
Legfontosabb tapasztalat

A ViniLiquid™ a száraz élesztőszármazékokkal összehasonlítva lényegesen jobban lerövidíti az erjedési időt. Noha az O₂ (kék vonal) hozzáadása önmagában is csökkenti az erjedési időt, egyértelműen látható, hogy az élesztőszármazék-SpringCell™ keverék (vörös vonal) sokkal hatékonyabb.

Az erjedési folyamat felgyorsításának és teljesebbé tételének leghatékonyabb eszköze azonban minden kétséget kizáróan az O₂ és a ViniLiquid™ hozzáadása, amivel az erjedési idő akár 42%-kal is lerövidíthető az összehasonlítási bázisul szolgáló erjesztési művelethez képest.

Az O₂ és a ViniLiquid™ között erőteljes szinergikus hatások figyelhetők meg. Az eredmények világosan megmutatják, hogy a ViniLiquid™ lényegesen erősebb, mint a hasonló összetételű száraz élesztőautolizátumok. Mindez szintén a folyékony halmazállapot mellett szól!

Maradékcukrok 238 órányi erjesztés után



A fenti ábrából kitűnik, hogy 238 órányi erjesztést követően az O₂ és a ViniLiquid™ elegy alkalmazása úgyszólván maradéktalan fermentációt (literenként 0,50 gramm maradékcukor) eredményezett, viszont látható, hogy a vizsgálatban szereplő must esetében önmagában az O₂ hozzáadása nem hozott kielégítő eredményt az erjedés hatékonyságának növelésében. Az ábra tanúsága szerint a száraz élesztőszármazékok segítségével valamivel hosszabb idő alatt ugyan, de végül lezajlott az optimális fermentáció.

Ahogy az a lent látható élesztő-életképességi grafikonból kiderül, a hozzáadott tápanyagok által az élesztőállományra gyakorolt hatás tekintetében magasan a ViniLiquid™ győz, amely jelentős növekedést hoz az élesztőállományban, míg a többi tápanyag gyengén szerepel ebből a szempontból.

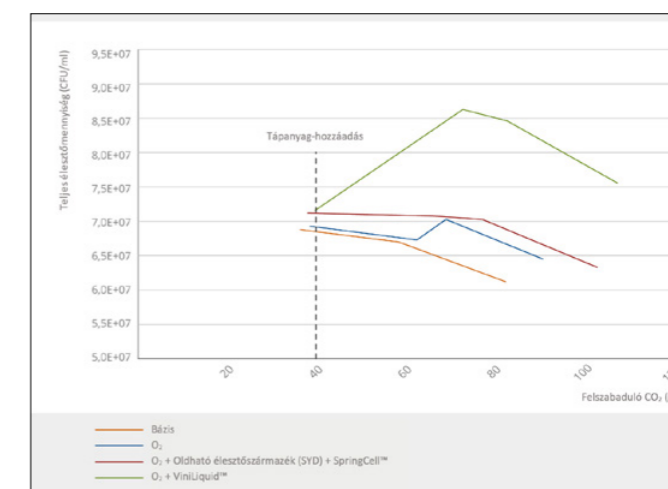
A ViniLiquid™ – hasonlóan a Fermentis legtöbb élesztőszármazékához – a rendkívül egyszerű és biztonságos használatot szavatoló E2U™ minősítéssel rendelkezik.



Legfontosabb tapasztalatok

A ViniLiquid™ alkalmazása lényegesen nagyobb mértékű sejtnövekedéshez vezet, illetve sokkal jobban megtartja az élesztő életképességét, mint az élesztőszármazékok és az élesztősejtfalak együttes hozzáadása. A fermentációs erő miatt a Fermentis a következő adagolást ajánlja: 50 ml/hl ViniLiquid™ hozzáadása, amely mennyiség egyenértékű 20 mg/l YAN-nel.

Élesztő-életképesség



Gros Manseng must (Potenciális ABV: 13,5%, pH 3,1 és kezdeti YAN: 115mg/L). Maximális erjedési sebességen (Smax) 10 mg/l O₂ hozzáadása, majd 35 mg/l YAN-nel és 19,2 g/hl élesztősejtfallal egyenértékű ViniLiquid™ hozzáadása egy dózisban vagy oldható élesztőszármazékok és SpringCell™ élesztősejtfalak hozzáadása az erjedési folyamat 1/3-ánál. Felhasznált élesztő: SafEno™ CK S102. (X)

A termékkel kapcsolatos kérdéseikkel, rendelési igényeikkel forduljanak bizalommal Szendei Gergőhöz (Szendei Wine), elérhetőségei: www.szendei.hu

