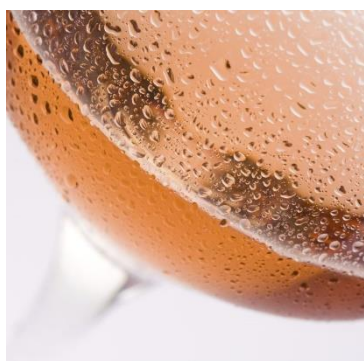


Hozza ki a legjobbat rozé borából Nem-saccharomyces élesztővel

Hogyan hozzunk létre versenyelőnyt a Viniflora® használatával



Tíz éve már a rozé úgy ismert, mint egy „siker sztori”. A Francia Agrimer (2017) beszámolója szerint, a csendes borok között a világ fogyasztásának 10%-át teszi ki, Franciaországban 32%-ot. E beszámoló alapján, a világ teljes termelése 22,5 millió hektoliter.

Az ágazat sikere két tényezőnek köszönhető: egyik részről, a vonzereje összekapcsolódik a lakossággal, és főként a fiatal generációval, különösen igaz ez olyan borok esetében amik könnyűek, gyümölcsösek, és könnyen élvezhetőek különféle körülmények között. Másrészt a minőség javítására tett erőfeszítések eredménye.

A rozének több kategóriája létezik „stílusuk szerint”: a gyümölcsösséget és a ropogást elősegítő száraz gyümölcsös rozé, a maradék cukrokat tartalmazó rozé, félig száraz és édes rozé.

A Chr. Hansen három nem-saccharomyces törzset ajánl, ezekhez a bortípusokhoz igazítva bármi is legyen a feldolgozási technológia, házasítás, vagy direkt préselés.

A három nem Saccharomyces törzs közötti különbségek szemléltetése érdekében az ábra azt mutatja, hogy az egyes erjesztési törzsek ugyanazon muston milyen aromás hatást fejtenek ki.

48 órával később az SG101 (Fermentis®) Saccharomyces törzs került hozzáadásra minden nem-saccharomyces élesztő után.



FrootZen™ (*Pichia kluyveri*)

fokozza a gyümölcsös jelleget. Ez a törzs növeli az illékony tiolok és a zsírsav-észterek koncentrációját. A mustban a FrootZen antioxidáns tulajdonságokkal rendelkezik, amelyek a rosé világosabb színével könnyen felismerhetők.



Concerto™

(*Lachancea thermotolerans*)

a tejsav előállítását révén ropogós frissességet biztosít a szájbán, és növeli a gyümölcs komplexitását.

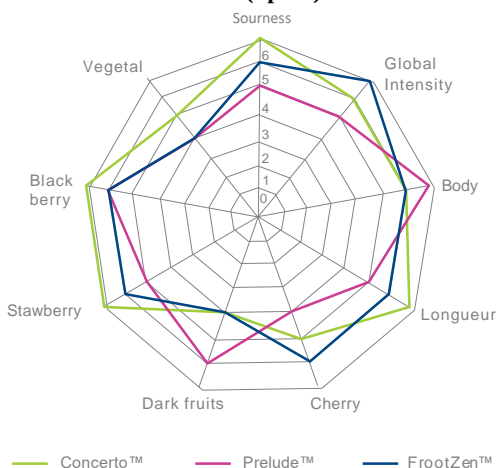


Prelude™

(*Torulaspora delbrueckii*)

kerek ízérzetet, bársonyos kerek testet kölcsönöz a bornak, poliszacharidok előállításával. Emellett kiemeli a "szilva" karaktert.

Rosé Wine from Bobal grapes, La Mancha (Spain) 2012





Beszámolóók:

Estate Aigues Belles – Gilles Palatan

„Három éve használjuk a PRELUDE™ -t a pre-fermentációhoz a rozé borainkon az ülepítés után. A test és hosszúság amit a Torulaspora biztosít a tesztelés első évétől kezdve meglepett minket! A különbség szignifikáns, és ez az alkoholos erjedés során következik be. Mi a „gasztronómiai” típusú rozét keressük friss gyümölcsös, körte, sárgabarack és fehér virágos jegyekkel minél természetesebben.”

Kóstolási eredmények, kivonat az Express Magazine-ból (6. szám, 2012. június-július, 84. oldal, Rosés, Languedoc)

Aigues Belles Estate “Poirier des Rougettes”, 2011. A „Pays d’Oc” borok sikere kivételes, ebben az évben meghaladja mindazt, amit ezen a néven kóstoltunk. Zamatos, erőteljes az ízekben, amil vagy technológiai ízek nélkül. Nemes gyümölcsös, és kerek. Vilmos körte és rózsa illatjegyekkel. 16/20”




Baron d’Alba – Mario Malafosse

Mario Malafosse, a spanyolországi Castellon régióban található báró d’Alba borász tanácsadója, javasolta a PRELUDE™ törzs használatát rozé borkészítéséhez, egy másik élesztő kombinálásával. Az eredmények nagyon érdekesek voltak... „Annak érdekében, hogy Castellon borokként értékesíthetők legyenek, minden bor egy kóstoló bizottságon megy keresztül, amely pontszámot ad nekik. Nos, a rozé, amelyet bemutattunk, szenzációt váltott ki: a legmagasabb pontszámot kapott a kóstoló bizottság történetében.”



Tekintettel az egyes törzsek tulajdonságaira, a FrootZen™ ajánlott a könnyű „gyümölcsös” rozé, a Prelude™ a „gasztronómiai” komplex rozé számára, a Concerto™ pedig a maradék cukrokat tartalmazó borokhoz frissességük fokozása érdekében.



Rozé stílus	Maradék cukrok	Javasolt nem-Saccharomyces pre-fermentációhoz	Saccharomyces típus a kombináláshoz	Megjegyzések
Gyümölcsös	Száraz-félszáraz (2-8g/l RS)	FrootZen™ 	Élesztő az aromatikusan fehérborokhoz (tiolokat feltáró)	A hideg ülepítés után hozzáadott FrootZen™ a Saccharomyces-szel együtt szimbiózisban működik majd a gyümölcsös jelleg fokozása érdekében.
Gasztronómiai	Száraz (<5g/l RS)	Prelude™ 	Élesztő az aromatikusan fehérborokhoz (észter képző)	A komplex gasztronómiai rozé kialakításához, a PRELUDE™ kerek ízérzetet, és megnövekedett ízhosszúságot biztosít a szájban a bornak.
‘Blush’	Száraz-édes (>10 g/l RS) Száraz (2-8g/l RS & magas pH)	Concerto™ 	Neutrális élesztő „bayanus típus” vagy „cerevisiae típus”	A ‘Blush’ stílusok esetében, amelyeket vörös gyümölcsök, például eper jellemeznek, a Concerto™ növeli a gyümölcsösséget és további frissességet biztosít a magas pH-értékű évjárat esetén.

... A CiNe™ -vel kívánatos malolaktikus erjesztés. A malolaktikus fermentációt (FML) eddig kevésbé sikerült elérni a diacetil előállítás miatt, amely elfedi a bor gyümölcsös jellegét. A borkészítésben a szulfitek csökkentésével az MLF nagyon hasznos természetes módszer a bor stabilizálására, legalábbis a Bag-in-Boxban értékesített borok esetében, amelyek különösen érzékenyek a megduzzasztásra. A Viniflora® CiNe™ negatív citrát törzs, amely nem képes diacetil előállítására, és csak a kemény almasavat enyhébb tejsavvá alakítja, és ezáltal lehetővé teszi a bor stabilizálását.

