

Borászati baktériumkultúrák

Készítsen az elképzeléseinek minden tekintetben megfelelő bort a VINIFLORA® baktériumok segítségével: természetes kultúrák a malolaktikus fermentációhoz és a biológiai védelemhez.

A tejsavbaktériumokkal kapcsolatos, valamint a fermentáció levezénylése területén szerzett tudásunkra támaszkodva olyan malolaktikus baktériumkultúrákat állítottunk elő, amelyeket a borászok a legkülönfélébb bortípusok esetében alkalmazhatnak, illetve, amelyek a legjobb *Oenococcus Oeni* és *Lactobacillus Plantarum* törzseket biztosítják a borokhoz.

Termékeink kifejlesztésekor egy meglehetősen egyszerű alaptételből indultunk ki: jelenleg a szőlőtermelést és az alkoholos fermentációt jól szervezeten és kontrolláltan végzik, illetve vezényelik le a szőlészek és a borászok. Ugyanakkor kisebb figyelmet szentelnek a malolaktikus fermentációnak – így viszont könnyen semmissé válhatnak az addigi áldozatos munka eredményei.

A VINIFLORA® baktérium-termékcsalád olyan törzsekből áll, amelyek képesek kielégíteni mindazokat az igényeket, amelyeket a borászokkal folytatott folyamatos párbeszéd, valamint a fogyasztók jelenlegi és jövőbeli igényeinek felmérése során azonosítottunk.

Kifinomult, a borok sokféleségét tükröző aromaprofilok

A VINIFLORA® törzsek segíthetnek a malolaktikus erjedés során keletkező diacetil (vajás, krémes aromák) mennyiségének szabályozásában, függetlenül attól, hogy a diacetil-termelés megakadályozása (ilyenkor a legideálisabb a CiNe™), vagy éppen a lehető legmagasabb – a borok komplexitását tovább növelő – konverziós arány elérése-e a cél (ez esetben pedig a CH35 javasolt).

A borászok az általuk elvárt végső ízprofiltól függően is választhatnak az alkalmazandó törzsek közül: a vörös-, a rozé- vagy a fehérborokban a NOVA™, a CiNe™, a CH16 vagy az OENOS™ 2.0 baktériumok segítségével optimalizálhatják a gyümölcsös ízjegyek intenzitását. Ez az ízintenzitás-moduláció egy természetes folyamat, melynek során megmutatkozik, hogy az adott baktériumtörzsek mennyire képesek – vagy képtelenek – átalakítani bizonyos típusú, a borban már jelenlévő aroma-prekursorokat.

Hatékony megoldások a bor végső kéntartalmának csökkentésére és az autentikusabb borok készítésére

A CiNe™ törzset ma már általánosan használják a rozé- és a fehérborok esetében abból a célból, hogy a malolaktikus fermentáció ne hagyjon nyomot a bor ízprofilján. A borászok tehát olyan boroknál is elérhetik ezt a másodlagos fermentációt, amelyek hagyományosan nem mennek át malolaktikus erjedésen – ilyenek például a rozéborok vagy a Sauvignon Blanc, a rizling, illetve a Viognier fajtákból készült aromagazdag fehérborok.

Mindennek eredményeként egy olyan bor születik meg, amelynek stabilizálása mikrobiológiai kultúrával történik, nem pedig a mikroorganizmusok elpusztítására és a nemkívánatos baktériumok kialakulásának megakadályozására klasszikusan alkalmazott szulfitokkal.

Magas koncentrációjú termékek a biológiai védőhatások maximalizálásához és a zökkenőmentes erjedés biztosításához

A Chr. Hansen hatékony eszközöket ad a borászok kezébe a malolaktikus fermentáció szabályozásához a közvetlen beoltásra alkalmas, kiváló minőségű baktériumkultúrák formájában, amelyeknek alapja a DVS® technológia. A különböző VINIFLORA® törzsek igen széles körben alkalmazhatók, legyen szó a hűvösebb vagy hidegebb égövi területekről származó pezsgők nehéz alapborairól vagy éppen a kifejezetten meleg éghajlaton termelt, magas alkoholtartalmú borokig. Az MLF sebességének megválasztása minden esetben a siker kulcsfontosságú tényezője. Ha a borászat a lehető leggyorsabb megoldásokat keresi, akkor a nagy sebesség iránti igényét leginkább a CH11, az OENOS™

MAGYARORSZÁG TECHNOLÓGIAI FEJLŐDÉSÉÉRT DOLGOZUNK

CHR HANSEN

SZENDEI

WINE

2.0, a CH16 vagy a NOVA™ választásával éri el. Amennyiben viszont folyamatfőkezésre van szükség, a CH35 és a CiNe™ az ideális törzsek.

Tapasztalja meg Ön is, hogy a VINIFLORA® termékek milyen hatékonyan képesek támogatni a kívánt bor elkészítését, illetve, hogy a természetes, mikrobiológiai kultúrák mennyire hatásosan óvják meg a mustot, a bort – és ezzel végső soron márkájának hírnevét.

MAGYARORSZÁG TECHNOLÓGIAI FEJLŐDÉSÉÉRT DOLGOZUNK

www.szendei.hu