



AMARO4®

A borok biológiai almasav-bontására Amarone borból szelektált almasav-bontó baktérium törzs

Tulajdonságai:

Az **AMARO4** egy *Oenococcus Oeni* törzs, amelyet Amarone borból izolált a Veronai Egyetem Tudományos Technológiai Tanszéke. A törzs iránti nagy érdeklődést a gyors fermentációs képesség mellett alacsony illósav termelés, és a borhoz adott különlegesen kedvező organoleptikus jellemzők támasztják alá. Az **AMARO4** extrém magas -15-16%-os alkoholtartalom mellett is képes problémamentesen működni. Starter készítése nélküli direkt-inokulációra alkalmas formula. A szárítva fagyasztott kultúra képes megőrizni a baktérium azon képességét, hogy túlélje a borba való direkt inokulációt. Az **AMARO4** kultúra ezért használatra kész, nem igényel az alkalmazás előtt reaktiválást.

Alkalmazása:

A tejsavbaktérium kielégítő működéséhez bor lehetőleg ne tartalmazzon permetezőszer-maradványokat, és az alkoholos fermentáció után adagolt kén-dioxidot. Mivel az almasav-bontást a kén-dioxid megakadályozza, a beoltásra váró bor maximális összes-kénessav szintje lehetőleg 30-40 mg/L, és a szabad-kénessav szintje pedig ne legyen több, mint 10 mg/L. Ezért az erjesztés előtti kénezések esetében hasznos, ha vörösboroknál 70mg/L, fehérboroknál pedig 40 mg/L dózisban limitáljuk a felhasznált kén mennyiségét. Ezen kívül alapvető jelentősége van a beoltáskor kiegészítő tápanyagforrást biztosítani a kultúrának. Az almasav-bontó kultúra jobb feltételeket talál a működéshez a fiatal, az alkoholos erjedésen átesett (cukortartalom 2 g/L alatt), finomseprőn tartott borok esetében. Az alkoholos erjesztés alatti almasavbontás feltételeit meg kell teremteni és az innovatív bioprotektív procedúra alapján kell végezni. (Kérje a forgalmazó felvilágosítását.) Az almasav-bontás optimális hőmérséklete 21°C, ezért ajánlatos a bort 16 és 25 °C között tartani. A kezelt bor pH értékének 3,1 felettiinek kell lennie, ezért a pH-t meg kell emelni, ha ezen érték alatt van.

Útmutatás:

Ajánlott betartani a dozírozási paramétereket, egyébként a folyamat elhúzódik, vagy a vad mikroflóra jut uralomra a szelektált felett. A tenyészet megfelelő akklimatizálódása érdekében a hűtőből való kivétel után várjunk negyed órát a tasak felbontásáig. Felbontás előtt egy kicsit rázzuk fel a tasak tartalmát, és öntsük a teli tartályba. Kerüljük a tasak tartalmának levegőztetését! Ezután keverjük 20 percen át a tartály tartalmát. Ha ez körülményes, akkor egy 25 hL-re való tasak tartalmát keverjük alaposan el legalább tízliternyi borban, majd ezt a keveréket fejtjük hozzá az egész tételhez minél előbb, ügyelve a tökéletes elkeveredésre. Kerüljük a felbontott tasak tartalmának a levegővel való rövid idejű érintkezését is. A felbontott tasak tartalmát azonnal fel kell használni az alkalmatlan a további tárolásra. Ajánlott az almasav-bontás folyamatának időnkénti ellenőrzése! A folyamat befejeztével ajánlott a kénessav szint beállítása és egy fejtés elvégzése.

Kiszerezése:

Az **AMARO4** törzset a Christian Hansen exkluzíve az Enologica Vason részére gyártja. (25 hL tasak)

Tárolása:

-18°C-on tárolva minimum 24 hónapig megőrzi tulajdonságait. +5°C-on tárolva minimum 6 hónapig megőrzi tulajdonságait

Veszélyességi besorolása:

A jelenleg hatályos vonatkozó szabályozás alapján a termék a 'nem ártalmas' kategóriába tartozik.

Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- www.cellarius.hu -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440