CAUDALYS™

Biztosítsa a fehér- és rozéborok aromahosszúságát, és a friss, ropogós, ásványos jegyeket

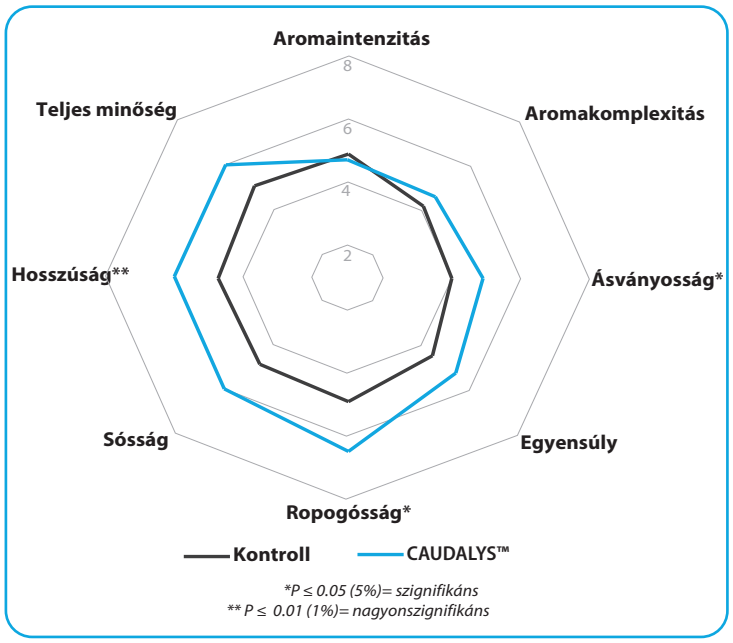


A **CAUDALYS™** természetes, a Lallemand speciális **SDC ELJÁRÁS™**- ával inaktivált ***Torulaspora delbrueckii****-ből* készült termék.
A Lallemand t örzsgyűjteményéből származó eredeti borélesztőtörzs és az optimalizált SDC PROCESS™ kombinációja teszi ezt a terméket egyedivé.
Mi az a Caudalie?
A Caudalie (latin „Cauda" szóból származik): egy időegység – 1 másodperc = egy Caudalie –, amellyel a bor aromatikus lecsengésének időtartamát mérjük a kóstolás után.
Hogyan működik?
A bor lenyelése vagy kiköpése után (anélkül, hogy levegőt vennénk vagy mozgatnánk) számoljuk azokat a másodperceket, amíg az aromák még érezhetők a szájban. Minden másodperc 1 Caudalie-t jelent. Minél tovább maradnak az aromák, annál jobb minőségű vagy kifejezőbb a bor. A nagyon rövid lecsengésű bor 0-2, a rövid bor 3-4, az átlagos 5-8, a kifejező bor 9-12, a kivételes bor 13-20+ Caudalie-t jelent. A Caudalie nem pontos mérőszám, inkább egy általános benyomást ad a bor aromatikus hosszúságáról. Más néven is ismert: PAI – Persistance Aromatique Intense, azaz Intenzív Aromatikus Perzisztencia.

ELŐNYÖK & EREDMÉNYEK

A CAUDALYS™ speciális összetételének köszönhetően, musthoz vagy borhoz adva egyedi érzékszervi hatást fejt ki. Fokozza a friss, sós és ásványos jegyeket, valamint javítja az aromás lecsengést, az aromahosszúságot a fehér- és rozéborokban.

A CAUDALYS™ az alkoholos erjedés kezdetén is adagolható a musthoz; emellett alkalmazható a bor érlelése során, illetve a pezsgőkészítésnél tirage-likőrözésnél.





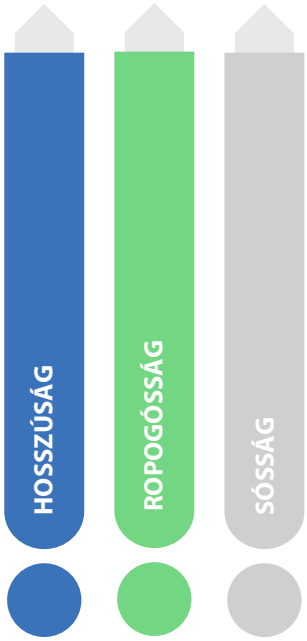
Chardonnay, Franciaország (Beaujolais)

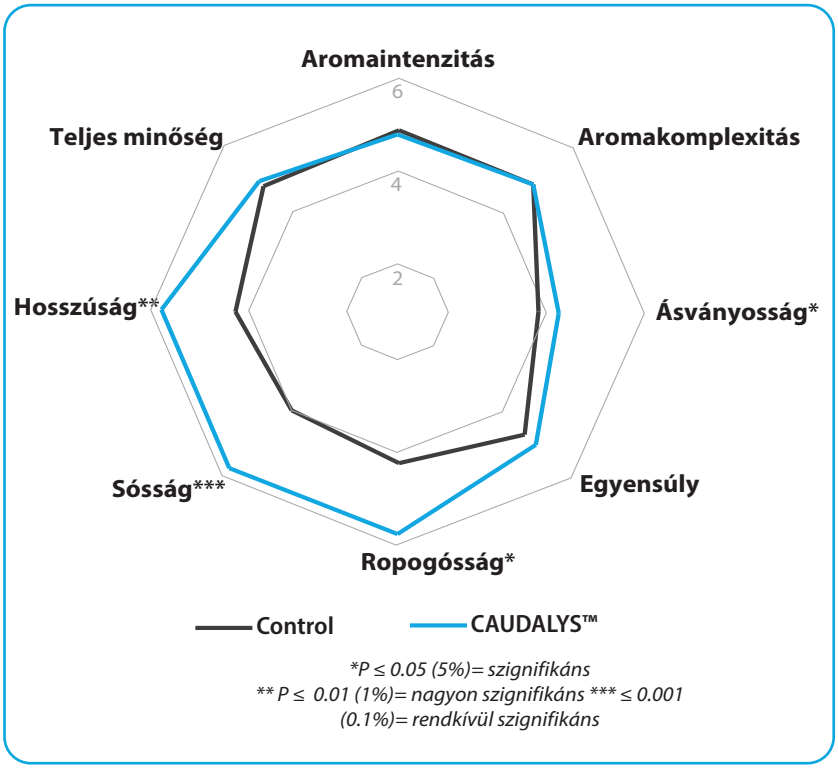
SDC™ Process
Specific Designed Culture

SDC™ (Specific Design Culture Process): A szaporítási körülmények optimalizálása az inaktiválást/ felaprózást megelőző előkészítő lépések során, figyelembe véve az egyes törzsek – különösen a *nem-Saccharomyces* fajok – sajátosságait, azzal a céllal, hogy a biomassza minőségét és a célzott vegyületekben való gazdagságát maximalizálják."

Grenache rosé, Franciaország (Provence)







*P ≤ 0.05 (5%)= szignifikáns
** P ≤ 0.01 (1%)= nagyon szignifikáns *** ≤ 0.001 (0.1%)= rendkívül szignifikáns

ALKALMAZÁS, HASZNÁLAT

Ajánlott dózis:

- Mustban, az erjedés elején: **10-30 g/hl**
- Borban: **5 -15 g/hl**
- Tirázslikőrben: **5-10 g/hl**

Keverje 10 x-es mennyiségű vízbe vagy borba, utána adagolja a kezelendő tételhez.

A *Torulaspora delbrueckii* fajhoz tartozó, specifikus inaktivált élesztőkészítmény nem teljesen oldódik, ezért a borba történő adagolás után ülepedés tapasztalható. Ennek következtében a bor palackozása előtt szűrés vagy derítés javasolt.

A Caudalys készítmény olyan élesztőfrakciókat is tartalmaz, amelyek kedvezően befolyásolják a bor stabilitását, továbbá segítenek megelőzni a kristálykiválást.

A termék alkalmazása érzékszervi szempontból a bor aromastruktúrájának gazdagítását eredményezi, „további ízrétegek" megjelenésével, valamint a fajtajelleg fokozásával. E hatások olyan komponensek jelenlétének köszönhetők, amelyek a *Saccharomyces cerevisiae* fajra nem jellemzőek.

A Caudalys alkalmazása nem növeli a bor stabilitásával kapcsolatos kockázatokat.

Elsődlegesen alkoholos erjedés alatt, szüreti időszakban javasolt alkalmazása. Kész borhoz vagy pezsgőhöz történő adagolás esetén a kívánt hatás 60–80 %-a jellemzően 1–2 héten belül jelentkezik, a bor mátrixától és egyedi tulajdonságaitól függően. Az érzékszervi hatás idővel fokozatosan eléri teljes intenzitását.

CSOMAGOLÁS, TÁROLÁS

- 1 kg társított fóliás tasakok. Száraz, hűvös helyen tárolja. Felbontás után használja fel!

KOKOFERM KFT. FERMENTÁCIÓ
KOKOFERM Kft. 3231 Gyöngyössolymos, Csákkői út 10.
Tel.: +36-37/370-892 **www.kokoferm.hu**

A jelen dokumentumban szereplő információk legjobb tudásunk szerint helyesek. Ez az adatlap azonban nem tekinthető kifejezett garanciának, és nincs hatással a termék értékesítési állapotára. 2022. június.