Borélesztő
Természetből szelektálva

LEVEL² LAKTIA™

Lachancea thermotolerans

Adjuk vissza a borok frissességét

LEÍRÁS

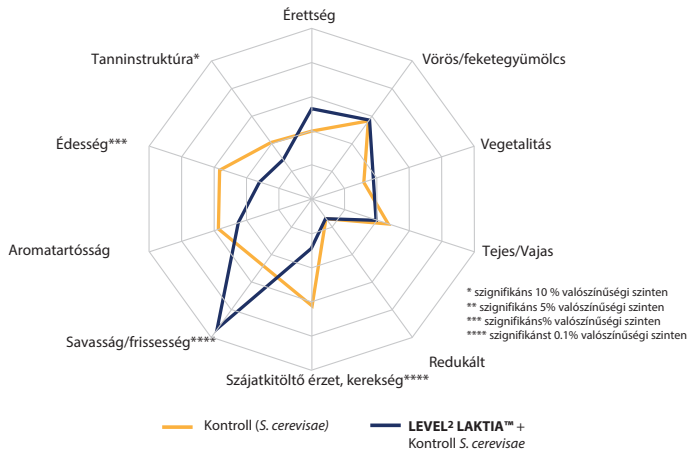
A LAKTIA™ a savtartalom növelésének természetes biológiai alternatívája. Ennélfogva nem jelölésköteles! A LAKTIA™ a *Lachancea thermotolerans* tiszta kultúrája, melyet a Lallemand nagy tejsavtermelő tulajdonsága miatt szelektált. A LAKTIA™ szekvenált beoltással alkalmazva jelentős mennyiségű L-tejsavat (akár 6-10,5 g/l-t is) és glicerint termel. A legtöbb Lallemand által szelektált *Saccharomyces cerevisiae* élesztővel kombinálható. A LAKTIA™ természetes megoldás meleg évjáratok savszegény fehér-, rozé- és vörös borainak savemelésére, pH-csökkentésére. A LAKTIA™-val és a választott *Saccharomyces cerevisiae*-vel készített borok házasításra, pH-beállítására használhatók.



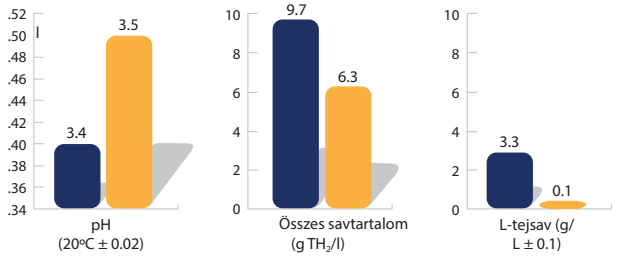
ELŐNYÖK & EREDMÉNYEK

Az aromakomplexitáson túl a LAKTIA™ frissességet és savasságot is hoz már az alkoholos erjedés kezdetétől.

Merlot (Dél-Franciaország)



Hatása a savtartalomra (Tempranillo, Spanyolország



Analízis az alkoholos erjedés után (almasav- és az illósavkoncenrráció azonoa volt))

LEVEL² RANGE

A Lallemand Oenology K+F programjának egyik célja a természetben előforduló nem-*Saccharomyces* élesztők biodiverzitásának feltárása. A Lallemand folytatja az érdekes és eredeti nem-*Saccharomyces* élesztők szelekcióját, melyek a kereskedelmi forgalomban a LEVEL² termékkört alkotják. Ezek a nem-*Saccharomyces* LEVEL² élesztők új lehetőségekkel szolgálnak a borászok számára az izgalmas, új aromakomplexitási lehetőségek tekintetében.

LALLEMAND

TULAJDONSÁGOK

- *Lachancea thermotolerans* tiszta kultúrája
- Lag-fázis: moderált
- Alkoholtolerancia: <10 tf%
- Optimális tejsavtermelési hőmérséklet: 18-22 °C
- Nagy nitrogénigény
- Alacsony illósavképzés
- Nagy glicerinképzés

BORÁSZATI ALKALMAZÁS

Szekvenált beoltással használva

Vörösborkésztés: Az SO_2 adagolásnak ≤ 4 g/hl (20 mg/l) alatt kell lennie
Fehérborkészítés: Beoltás előtt győződjön meg, hogy a szabad SO_2 szint 15 mg/l alatt van

1. BEOLTÁS: LEVEL^2 LAKTIA™-val

A LAKTIA™-át 25 g/hl beoltási dózissal kell alkalmazni: 10x-es mennyiségű 20-30 °C hőmérsékletű klórmentes csapvízben rehidratálja az élesztőt. Majd 15 perc eltelte után kíméletesen keverje össze. A rehidratáció után egy lépésben hűtse le az élesztőt a beoltandó anyag mustjával oly módon, hogy ne érje az élesztőt 10 °C-nál nagyobb hőmérséklet különbség (akklimatizáció). A rehidratációhoz érdemes GO-FERM rehidratációs tápanyagot használni. A GO-FERM-es rehidratáció és szoktatási idő együtt sem haladhatja meg a 45 percet!

2. BEOLTÁS: *Saccharomyces cerevisiae*

A második beoltást 24-48 h-val (vörösbor - kisebb tejsavtermelés > sikeres almasavbontás) vagy 3-4 nappal (fehér, rozé) a LAKTIA™-s beoltás után végezzük el 25 g/hl beoltási dózissal. A rehidratálást a szokásos eljárás szerint kell végezni (tiszta, klórmentes 35-40 °C víz, 15 perc, majd szoktatás utáni beoltás). A rehidratációhoz érdemes a GO-FERM-et használni!

Megjegyzés: A Saccharomyces cerevisiae-vel történő késleltetett beoltás esetén nagyobb mennyiségű tejsavat termel a *LEVEL^2 LAKTIA™*.

Tápanyag adagolás:

1. Adjon 20 g/hl UVAVITAL-t vagy FERMAID O tápanyagot közvetlenül a LEVEL^2 LAKTIA™-val történő beoltás után. A LAKTIA™ nagy tápanyagigényű élesztő.
2. Adjon 20 g/hl csak szerves nitrogént tartalmazó FERMAID O tápanyagot vagy UVAVITAL komplex tápanyagot az erjedés 1/3-nál.

Almasavbontás ajánlásai:

Preferált az almasavbontó baktériumok koinokulációja a *Saccharomyces cerevisiae*-vel. Az ML-PRIME a LAKTIA után azonnal beoltható.
Bor állapotú almasavbontás ajánlott, ha a tejsavtartalom magasabb, mint 3 g/l. Ez esetben beoltás előtt házasítsa a bort más tételekkel a tejsavtartalom csökkentésére.
Kérdés esetén keresse a Kokoferm Kft. szaktanácsadóit!

CSOMAGOLÁS ÉS TÁROLÁS

- 0,5 kg-os kiszerelésben
- Eltarthatóság a gyártás napjától számított 4 év, száraz, hűvös helyen tárolva, eredeti bontatlan csomagolásban