VELLUTO EVOLUTION™

Saccharomyces cerevisiae x uvarum

Testes, illatos, gyümölcsös vörösborok

LEÍRÁS



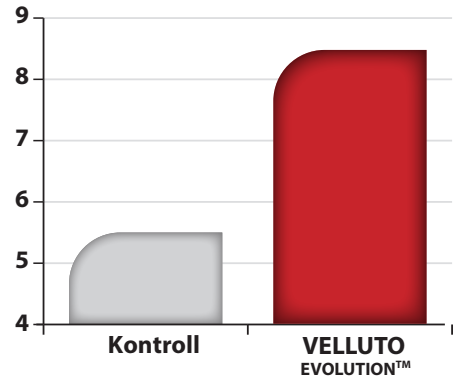
A spanyol MURVIEDRO (Schenk borászat), az IATA CSIC (Consejo Superior de Investigaciones Científicas) kutatóintézettel együttműködve szelektálta a VELLUTO EVOLUTION™, amely egy hibrid élesztő *Saccharomyces cerevisiae* x *uvarum*. Nagy mennyiségben termel glicerint, valamint gyümölcsös és virágos aromák jellemezik a VELLUTO-val erjesztett borokat. Évekig tartó szelekciós projektek, majd a világ különböző borvidékein lévő pincészetekben végzett erjesztési kísérletek bizonyították, hogy a VELLUTOVAL érlelésre alkalmas, érzéki vörösborok készíthetőek az alábbi fajtákból: Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Syrah, Pinot noir, Kékfrankos, Zweigelt, Portugieser.

ELŐNYÖK & EREDMÉNYEK

A nagy glicerintartalom a borokat kerekebbé, lágyabbá teszi a szájban. Másodlagos anyagcseretermékeket, aromaanyagokat is nagy mennyiségben termel, pl. etil-hexanoát, etil-dekanoát, fenil-etil-alkohol, így virágos, gyümölcsös jegyekkel ruházza fel a borokat. A VELLUTO Evolution™-nel készült borok balzsamos, feketeribizlis, eukaliptuszos, virágos, fehércsokis, gyümölcsészteres jegyekkel írhatók le. A VELLUTO Evolution™ élesztő a természetből szelektált, a Lallemand YSE0 szabadalmaztatott gyártási eljárásával készül.

Bobal - Valencia - Spanyolország Fiatalos vörösborstílus - 13,6 tf% alkohol

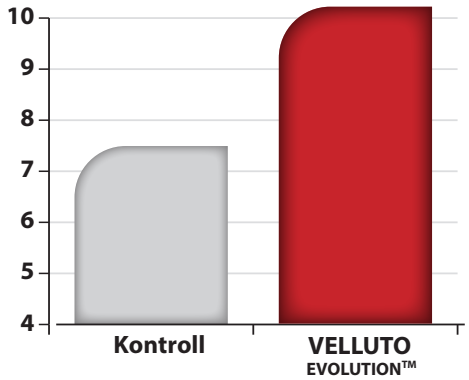
Glicerin (g/l)



Borszakértők kóstolási jegyzete:
"Gyümölcsös aromák virágos jegyekkel, testes selymes, szájat kitöltő érzet, finom, fogyasztásra kész

Tempranillo - Rioja - Spanyolország Érlelt vörösborstílus - 13,5 tf% alkohol

Glicerin (g/l)



Borszakértők kóstolási jegyzete: *"Néhány érdekes illat, balzsamosság, ami komplexitást ad a házasításnál. A bor ebben a fázisában igazán lágy, selymes (MLF után)".*

YSEO™ PROCESS
Research in collaboration with Washington State University

YSEO™ eljárás: Yeast Security & Sensory Optimization Élesztő Biztonsági és Érzékszervi (minőség) Optimálási eljárás. Az YSEO gyártástechnológiától a legjobb élesztők még jobbak lesznek. A növekvő technológiai kihívások arra ösztönözték a Lallemand-t, hogy egy új élesztőgyártási eljárást fejlesszen ki, az YSEO™-t. Ez az eljárás javítja az élesztő vitalitását, optimálja az élesztő erjesztési tulajdonságait, növeli az alkoholtűrést, csökkenti az illathibás erjedés kockázatát. Az YSEO" élesztők természetes és GMO-mentes élesztők.

TULAJDONSÁGOK

- *Saccharomyces cerevisiae/uvarum hibridélesztő*
- Killer-aktív
- Nagy glicerintermelés
- Rövid lag-fázis és mérsékelt erjesztési sebesség
- 12 °C felett erjesztőképes
- Optimális erjesztési hőmérséklet 24-26 °C
- Alkoholtolerancia: 15 tf%
- Közepes-magas tápanyagigény
- Alacsony SO_2 termelés
- Jó kompatibilitás az almasavbontással
- Ajánlott fajták: Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Syrah,
- Tempranillo, Pinot noir, Kékfrankos, Zweigelt, Portugieser

BORÁSZATI ALKALMAZÁS

a. Rehidratáció, rehidratációs tápanyag nélkül

Dózis: 20-40 g/hl

1. Rehidratálja az élesztőt 10 x-es mennyiségű, 35-40 °C-os klórmentes csapvízben.
2. Hagyja állni 15 percet, majd finoman keverje el az élesztőt.
3. A 15 perc állásidő után, ha az élesztő és a beoltandó anyag hőmérséklet-különbsége 10 °C-nál kisebb, akkor beoltás, ha 10 °C-nál nagyobb, akkor az élesztőt folyamatos cefre lé bekeveréssel egy vagy két 5 perces lépésben szoktatjuk a hőmérséklet-különbséghez, majd a rehidratált és akklimatizált élesztőt az erjesztendő tételhez adjuk. A rehidratálás és szoktatás teljes ideje nem haladhatja meg a 45 percet.
4. Az élesztőt az erjesztendő tételben jól keverjük el! Tápanyagozás UVAVITAL vagy FERMAID O komplex tápanyagokkal.

b. Rehidratációs tápanyaggal történő élesztőelőkészítés

Ha must potenciális alkoholtartalma magas (> 14 tf%), alacsony a turbiditás (< 80 NTU) vagy egyéb nehéz körülmény áll fenn, akkor GO-FERM™ használat javasolt (25-30 g/hl). Kövesse a GO-FERM™ termékek termékleírásaiban található utasításokat.

Megjegyzés:
Az élesztő direkt beoltással történő alkalmazása nem javasolt.

Biztosítsa az élesztő megfelelő tápanyag-ellátottságát.

CSOMAGOLÁS ÉS TÁROLÁS

- 0,5 kg-os kiszerelés
- A vákuumcsomagolt élesztő száraz, hűvös helyen tárolva 48 hónapig garantáltan megfelelő aktivitású marad.
- Felbontás után felhasználandó!
- Kérjük a használati utasítások betartását!