Borélesztő
Természetből szelektálva

LEVEL² FLAVIA™

Metschnikowia pulcherrima

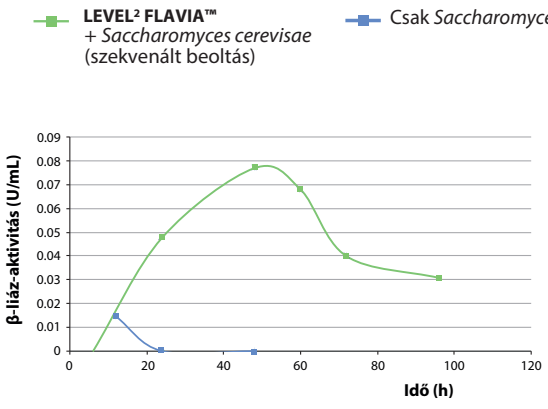
A FAJTAAROMÁK KITELJESÍTÉSE ÉS AZ AROMAKOMPLEXITÁS ERŐTELJES FOKOZÁSA FEHÉR- ÉS ROZÉBOROKBAN



A FLAVIA® a *Metschnikowia pulcherrima* tiszta kultúrája, melyet a Chile-i Santiagio Egyetem (USACH) munkatársai a természetből szelektáltak. Az élesztőtörzsnek speciális α-arabinofuranozidáz és Beta-liáz enzimaktivitása van. Alkalmazását a Lallemand szekvenált beoltással vele kompatibilis szelektált *Saccharomyces cerevisiae* élesztőkkel ajánlja. A FLAVIA® az erjedés alatt jelentősen növeli a fajtaaromát (terpének, illótiolok felszabadítása) a fajtaboroknál.

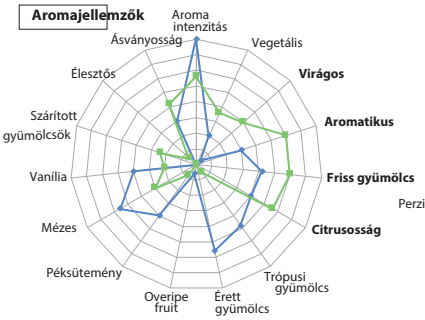
ELŐNYÖK, EREDMÉNYEK

Összehasonlítva a LEVEL² FLAVIA™ és a kereskedelmi forgalomba lévő egyéb élesztők aromatermelését, a FLAVIA-val készült borok nagyobb aromaintenzitásúak. A borok sokkal teltebbek. A teltség, kerekség nem feltétlenül a glicerinből származik, hanem a *Metschnikowia pulcherrima* korai autolíziséből felszabaduló poliszacharidokból.
A FLAVIA-val készült borok frissebbek és teltebbek.
A Riesling, Sauvignon Blanc, muskotály, Zöld veltelini, Furmint fajtákhoz kiváló választás ez az élesztő.
A LEVEL² FLAVIA™-t nagy terpénalkohol vagy tiol felszabadító képességű *Saccharomyces cerevisiae* törzzsel szekvenált beoltással érdemes kombinálni (SAUVY, Uvaferm EXCENCE, Uvaferm 228).
A LEVEL2 FLAVIA™ egyedi enzimaktivitásai: a β-liáz rendkívül fontos az illótiolok felszabadításában, míg az α-arabino-furanozidáz a terpének felszabadításában játszik szerepet.

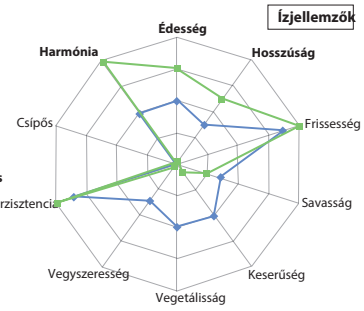


INRA együttműködéssel készített Phd tézisekből származó eredmények (P. Seguinot, 2018)

Professzionális borbírálók- Alvarinho, Portugal



LEVEL² FLAVIA™ + *Saccharomyces cerevisiae*
"Virágos, aromatikus növény, friss gyümölcs illatok. Kerek, édes, telt ízérzet" *Megjegyzés: Növeli a teljes aromaminőséget seprőn tartás után is.*



Saccharomyces cerevisiae
"Trópusi gyümölcs, érett gyümölcs, péksütemény és méz".

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
LALLEMAND OENOLOGY

TULAJDONSÁGOK

- Tiszta *Metschnikowia pulcherrima* kultúra
- Nagy aromatermelésű élesztő: növeli a borban a terpének és a tiolok mennyiségét
- **GO-FERM® PROTECT evolution** (sejtvédő) rehidratációs tápanyaggal előkészítve javasolt az alkalmazása.
- Szekvenált beoltással egy ajánlott szelektált *Saccharomyces cerevisiae* élesztővel kell használni.
- Eresztési hőmérséklet tartomány: 15-22 °C. Optimum: 18-20 °C. Hidegmacerációnál is használható (ne sokkoljuk az élesztőt).

Nitrogénigény:

YAN szint (mg/l)	< 100	> 100
Élesztő által asszimilálható nitrogén	**20 g/hl UVAVITAL** adagolása közvetlen a **FLAVIA** beoltás után	
	20 g/hl UVAVITAL adagolása közvetlen a *Saccharomyces cerevisiae*-s beoltás után	**20 g/hl UVAVITAL** adagolása az erjedés 1/3-nál

ALKALMAZÁS

A METSCHNIKOWIA PULCHERRIMA ÉS *SACCHAROMYCES CEREVISIAE* EGYMÁST KÖVETŐ (SZEKVENÁLT) BEOLTÁSA:

FONTOS: Beoltás előtt győződjön meg arról, hogy a szabad SO_2 szint 15 mg/l alatt van!

1.BEOLTÁS LEVEL2 FLAVIA™ ÉLESZTŐVEL

25 g/hl beoltási dózis: 10 x-es mennyiségű 20-30 °C hőmérsékletű klórmentes csapvízben rehidratálja az élesztőt. Majd 15 perc eltelte után kíméletesen keverje össze.
A rehidratáció után több lépésben hűtse le az élesztőt a beoltandó anyag mustjával oly módon, hogy egy hőlépcsőben ne érje az élesztőt 10 °C-nál nagyobb hőmérséklet különbség (akklimatizáció). A teljes rehidratáció és szoktatási idő nem haladhatja meg a 45 percet.
A rehidratációhoz érdemes valamelyik **GO-FERM** rehidratációs tápanyagunkat használni.

2. BEOLTÁS: *Saccharomyces cerevisiae* ÉLESZTŐVEL

A második beoltást 24 órával a FLAVIA®-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 valamelyik **GO-FERM** rehidratációs tápanyagunkat használni! Kiemelten ajánlott a SAUVY, Uvaferm EXCENCE, Uvaferm 228 élesztők használata.

Amennyiben több információra van szüksége keresse a Kokoferm Kft. szakembereit.

CSOMAGOLÁS, TÁROLÁS

500 g-os csomag.
Eltarthatóság a gyártás napjától számított 24 hónap száraz, 4-11 °C-os helyen tárolva, eredeti bontatlan csomagolásban.