Borélesztő
Természetből szelektálva

LEVEL² SALVA™

Suhomyces pyralidae

Speciális bioprotekció a *Brettanomyces bruxellensis* ellen

LEÍRÁS



A LEVEL² SALVA™ egy nem erjesztőképes élesztő, melyet a Lallemand a Dél-afrikai Szőlészeti és Borászati Kutatóintézettel (Stellenbosch Egyetem) együttműködve a természetből szelektált, kifejezetten a *Brettanomyces* fajok elleni bioprotektív tulajdonságai miatt.
Ez a *Suhomyces pyralidae* törzs „*Brettanomyces*-gátló faktort" (Spkt1) termel, ami megsérti a *Brettanomyces* fajok sejtfalát, ezzel gátolva annak működését.

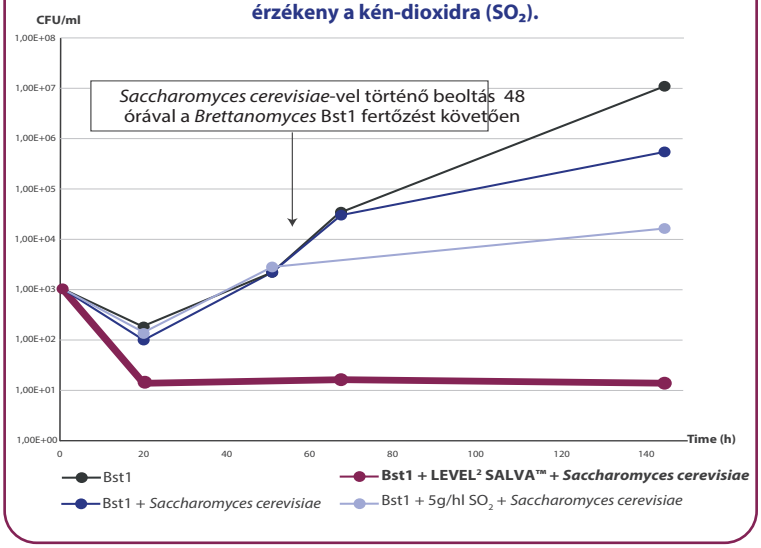
ELŐNYÖK & EREDMÉNYEK

A borkészítés prefermentációs szakaszában alkalmazva (szőlőre vagy mustra kijuttatva, a szürettől a tartály feltöltéséig), a LEVEL2 SALVA™ egy innovatív bioprotekciós megoldás, amely rendkívül hatékony a *Brettanomyces* fajok populációjának szabályozásában. Hatását annak köszönheti, hogy a specifikus „Brettanomyces-gátló faktort" (Spkt1) termeli, amely célzottan lép fel ezek ellen a nemkívánatos mikroorganizmusok ellen.

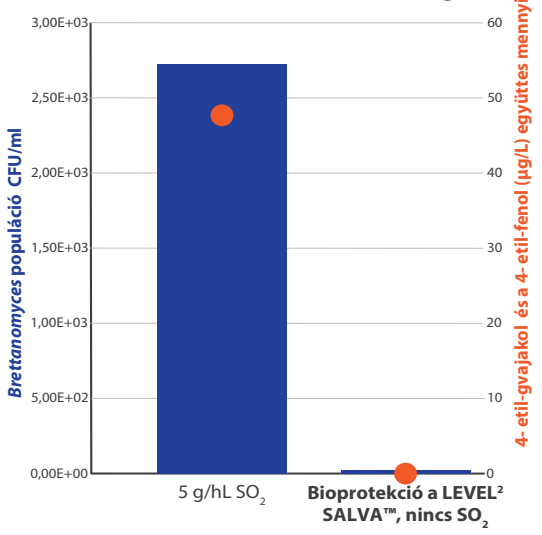
Ezenfelül a LEVEL2 SALVA™ lehetővé teszi a kén-dioxid (SO_2) mennyiségének csökkentését anélkül, hogy az a bor stabilitását vagy minőségét veszélyeztetné, így természetes alternatívát kínál a korai *Brettanomyces*-fertőzések kezelésére.

A LEVEL2 SALVA™ bioprotekcióval készült borok alacsonyabb koncentrációban tartalmaznak negatív aromatikájú illékony fenolokat, ezáltal jobban érvényesül a szőlőben rejlő potenciál és fajtajelleg.

A *Brettanomyces*-populáció alakulása a borkészítés korai szakaszaiban. A laboratóriumi kísérlet során alkalmazott „Bst1" *Brettanomyces*-törzs érzékeny a kén-dioxidra (SO_2).



Üzemi kísérlet Cabernet sauvignon (Bordeaux, France), analízis az almasavbontás végén



LEVEL² RANGE

A Lallemand Oenology kutatás-fejlesztési programjának egyik fő célja a természetben előforduló nem-*Saccharomyces* élesztők biodiverzitásának feltérképezése. Kutatócsapatunk folyamatosan új, érdekes és egyedi nem-*Saccharomyces* élesztőtörzseket választ ki, amelyeket LEVEL2 termékcsaládunkban kínálunk a borászok számára. Ezek a LEVEL2 nem-*Saccharomyces* élesztők izgalmas aromakomplexitást és új lehetőségeket biztosítanak a borászati kreativitás kibontakoztatásához.

LALLEMAND
LALLEMAND OENOLOGY

TULAJDONSÁGOK*

- *Suhomyces pyralidae* tiszta kultúrája
- SO_2 tolerancia: < 40 mg/l összes SO_2
- Alkoholtolerancia: nagyon alacsony (<3 V/V%)
- Erjesztési kapacitás: nagyon gyenge, nincs
- Alkalmazkodás és szaporodási kapacitás: magas
- Optimális hőmérsékleti tartomány: 8-26 °C
- Nem termel nemkívánatos vegyületeket (illósavat, SO_2, H_2S, stb).
- Mivel a LEVEL2 SALVA™ egy nem erjesztő élesztő, javasolt az alkoholos erjesztés megfelelő irányítása, például szelektált *Saccharomyces cerevisiae* törzs beoltásával és a megfelelő tápanyagkezeléssel
- Specifikus „*Brettanomyces*-gátló faktort" termel, amely rendkívül hatékony a *Brettanomyces*-populáció szabályozásában

**fermentációs feltételek mellett*

BORÁSZATI ALKALMAZÁS

Minimum beoltási dózis: 5 g/hl must vagy 100 kg szőlő.

- Adja a lehető legkorábban az alapanyaghoz a leszüretelt szőlőtől a tartály töltésig
- Rehidratálja a LEVEL² SALVA™ 10 x-es mennyiségű tiszta, 20-30 °C-os vízben
- Finoman keverje el az élesztőt, hogy szuszpendálódjon
- Az előkészített élesztő 9 órán át vízben tartható, felhasználható
- "Oltsa" be a szőlőt vagy a mustot
- A szőlőmust és a rehidratált élesztő szuszpenziója közötti hőmérséklet különbség nem lehet nagyobb, mint 10 °C (szükség esetén 10 ° C-os hőmérsékleti lépcsők beiktatásával, musttal akklimatizálja az élesztőszuszpenziót)
- Az élesztőt minden esetben tiszta edényben rehidratálja

CSOMAGOLÁS, TÁROLÁS

- 500 g-os kiszerelés
- 4-11°C-on, száraz helyen tárolja
- Felbontás után használja fel az élesztőt

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.