



NS FERM Alcomeno

Nem-*Saccharomyces* élesztő alacsonyabb alkoholtartalmú borok előállításához a savprofil javítása érdekében



→ LEÍRÁS

NS FERM Alcomeno egy nem-*Saccharomyces* élesztőtörzs, amely egy mikrobiális ökológiával foglalkozó kutatási program eredményeként jött létre. A Burgundia különböző területein végzett szelekciót a Dijon-i Vigne et du Vin (UVV) Egyetemen együttműködve végezték.

NS FERM Alcomeno genetikai tulajdonságainál fogva csökkenti a cukor alkohollá alakulását, és lehetővé teszi akár 2,5 V/V% alkoholtartalmú borok előállítását.

NS FERM Alcomeno a *Lanchancea thermotolerans* fajhoz tartozik, a szőlőszemen természetesen jelen lévő élesztőtörzs, amely az erjesztés előtti fázistól kezdve hozzájárul a bor érzékszervi komplexitásához. Anyagcseréje jelentős mennyiségű szerves savat termel, például tejsavat, így frissességet és egyensúlyt kölcsönöz a bornak a szájban. Ez a bor összes savtartalmának nettó növekedését és pH-értékének csökkenését eredményezi.

Analitikai szinten az **NS FERM Alcomeno** élesztővel erjesztett borok az alkoholtartalom csökkenésében (1-2%) és a tejsavtartalom növekedésében különböznek. Ezek a fizikai-kémiai változások a szőlőfajtától és a borkészítési körülményektől függenek.

A hőmérséklet és a tápanyagellátás módja befolyásolhatja és módosíthatja a tejsavtermelést. A cukor alkohollá alakulásának alacsonyabb foka és az ebből következő összes savtartalom növekedése jobban kifejeződik magasabb hőmérsékleten, 22 és 26°C között.

NS FERM Alcomeno akár 9-10 V/V% alkoholos erjedést is biztosíthat.

FERMOPLUS Non Sacch használata a szekvenciális beoltásban tovább javítja a fermentáció teljesítményét. Egy *Saccharomyces cerevisiae* faj élesztőjével történő beoltási folyamatnak legalább 48 órával az alkoholos erjedés megkezdése után kell történnie. Ennek a törzsnek a hozzáadása 8 V/V% alkohol tartalom elérésekor ideális. A tejsav termelése a fermentáció korai szakaszában történik.

NS FERM Alcomeno bioprotekcióra és tényleges elsődleges alkoholos erjesztésre egyaránt használható.

NS FERM Alcomeno segítségével előállított aromás jegyek között főként virágos és aromás savas jegyeket találunk, amelyek az ananászra és az apró piros gyümölcsökre jellemzőek. **NS FERM Alcomeno** enzimekcsomagjának köszönhetően terpéneket is felszabadít, ha jelen vannak a szőlőben, biztosítva a fajtajegyek kiemelését.

NS FERM Alcomeno képes gyorsan versenyezni az őshonos élesztőgombákkal a nemkívánatos őshonos flóra gátlásával. Ez nagyon alacsony illósav tartalmú borokat eredményez.

NS FERM Alcomeno felelős a táptalaj savtalanításáért (ecetsav csökkentése) is, ami ideálissá teszi alacsony SO₂ tartalmú vagy akár kén-dioxid nélküli borok előállításához.

NS FERM Alcomeno ideális nagyon friss és illatos rozékhoz és fehérborokhoz. Továbbá **NS FERM Alcomeno** a legjobb választás rozéborok készítéséhez kékszőlő mustjából.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Aktív száraz élesztő (LSA); *Lanchancea thermotolerans*.





NS FERM Alcomeno

→ ADAGOLÁS

10 - 30 g/hl.

→ ALKALMAZÁS

Rehidratálás 10 rész meleg, cukros vízben 25-30°C-on 20-30 percig.

Javasolt a reaktiváló vízhez a FERMOPLUS Energy Glu család tápanyagainak hozzáadása, 1:4 arányban az élesztővel.

Monokultúrában a cefrézés után azonnal adja hozzá.

Együttoltásban először az NS FERM Alcomeno beoltása történik; körülbelül 24-48 óra elteltével adja hozzá a kiválasztott FERMOL élesztőt (*Saccharomyces cerevisiae*).

→ SAVASSÁG KEZELÉSE

A hőmérséklet és a tápanyagok mennyisége (100-150 ppm szerves nitrogén) befolyásolja a tejsavtermelést. A magas hőmérséklet és a 150 ppm aminosav-nitrogén érték egyenesen arányos a tejsavtermeléssel.

| Hőmérséklet | g/L |
|-------------|-----------|
| <16 °C | 0,5-1 g/L |
| 16-20 °C | 1-4 g/L |
| 20-24 °C | 2-6 g/L |
| >25 °C | 6-9 g/L |

→ A TÖRZS KÜLÖNLEGES SAJÁTÓSÁGAI

- A hőmérséklet és a tápanyagellátás befolyásolja a tejsavtermelést.
- Kevesebb acetaldehidet állít elő, mint a Sc.
- Deacetilizálhatja a közeget.
- Terpéneket, etil-laktátot, 2-feniletalacetátot és magasabb szénatomszámú alkoholokat szabadít fel.
- Extracelluláris enzimaktivitások: észteráz, észteráz-lipáz, β -glükozidáz, pektináz, celluláz.
- Csökkenti az alkoholt (2-5%).
- Almasavbontást végezhet a közegben (15-20%-os csökkentés).

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Ajánlott hosszú ideig 20°C alatti hőmérsékleten tárolni.

Nettó 500 g-os csomagok 1 kg-os kartonokban.

