

LEES Must Plus termékcsalád

LEES Must Plus THY & LEES Must Plus TRP

Enzimkészlet derítési seprőn áztatáshoz

→ LEÍRÁS

Napjainkban a fehér- és rozéborok értékének meghatározásában alapvető szerepet játszik a jellegzetes és intenzív aromaprofil megléte. E cél elérése érdekében a borászt és a pincét segítheti egy technika, a **hidegen történő seprőn tartás**.

Ezek a seprők gazdagok olyan kolloidokban és makromolekulákban, amelyek megkötik az aromás prekursorokat, azokat a vegyületeket, amelyek megfelelő lebontás esetén hozzájárulhatnak a bor ízének tartósságához. Azt is megfigyelték, hogy a fajtaaromák előállításáért felelős aminosavak gyakran nem állnak rendelkezésre a mustban, hanem a seprőben maradnak. Ezzel a technológiával biztos, hogy képesek vagyunk ezeket a vegyületeket az oldatba juttatni.

A hidegen történő mustseprőn tartás (**macération sur bourbes**) során a mustot néhány napig (akár 8-10 napig) érintkezésben hagyják a seprővel, majd időszakosan felfüggesztik azt. Ezután hagyományos derítést, majd alkoholos erjesztést végeznek.

A stabilizálási folyamat általában a mustseprőben még jelen lévő, ki nem fejezett aromás örökségre összpontosít, és elősegíti azok felszabadulását. A folyamat során fontos ellenőrizni, hogy ne kezdjenek el növényi vagy redukált jegyek kialakulni, amelyek veszélyeztethetik a kezelés sikerét.

A technológia követésének egy másik kulcsfontosságú szempontja a szőlő egészségi állapota, amelynek akár kismértékű szennyeződése is károsíthatja a készterméket. Ebben a fázisban különösen a penész jelenléte indíthat el oxidatív folyamatokat, amelyek az aromaprofil kiszélesítése helyett károsíthatják azt, és a legrosszabb esetekben a penésznek tulajdonítható szagok vagy bűzök kialakulásához vezethetnek.

Az is egyértelmű, hogy a hidegen történő seprőn tartás a must ideális kezelését igényli az erjesztés előtti fázisban, az erjedés megkezdése nélkül. Ez egy olyan technika, amely azon alapul, hogy a zavaros mustot érintkezésbe hozzák a seprővel, és csak a valóban durvább szemcséket távolítják el, amelyek gyakran tartalmaznak héj- és szőlőmagmaradványokat (ebben az összefüggésben hasznos egy nagy szövetű szűrő megléte a pincében).

A seprőt szélsőséges esetekben 5-12 napig tartják érintkezésben a musttal, olyan hőmérsékleten, amely egyértelműen kizárja az erjedés megindulását, és biztosítja, hogy ne alakuljanak ki jelentős oxidatív folyamatok. E célból kalibrált adagokban alkalmazhatók antioxidáns készítmények.

Ezután derítéssel vagy flotációval folytatjuk, tudatában annak, hogy - ezt az eljárást követően - a seprő térfogata bizonyos mértékig változhat.

A **PRIMAFLORA VB** és **GALLOVIN** termékekkel végzett **biovédelem** figyelemreméltó **alternatívája a szulfítálásnak**, amely lehetővé teszi az enzimkészlet nagyobb mértékű működését, ugyanakkor nagyon összetett és figyelemreméltó aromákat eredményez. Végül az oxidáló vegyületek képződésének elkerülése érdekében a szőlő átvételekor, az inert gázok használata előnyben részesítheti a használt segédanyagokat azáltal, hogy más módon védi a mustot.

Ebben az összefüggésben fontos, hogy naponta legalább egyszer, de akár kétszer is elvégezzük a seprő szuszpenzióját, hogy elősegítsük a kívánt vegyületek felszabadulását a mustban, és elkerüljük azok alján való tömörödését, ami a stabilizálás előnyeinek elvesztését okozná. Végül következhet az alkoholos erjesztés, amelyet a borász által a kívánt szőlőfajtaához vagy borprofilhoz választott technikák szerint



LEES Must Plus termékcsalád

LEES Must Plus THY & LEES Must Plus TRP

végeznek.

Az AEB által kifejlesztett enzimkeverék támogatja a stabilizálási technikát, így az alapvető technológiai paraméterek kevésbé bonyolultak. Így mindössze 2 nap alatt, körülbelül 6-8°C-os hőmérsékleten ugyanazt az eredményt lehet elérni, mint egy körülbelül 8 napos áztatás során.

Ez azért van, mert az enzimaktivitás közvetlen hozzáadása nem igényli annak seprőben való kifejlődését, vagy legalábbis nem igényel kémiai tényezőket e funkció ellátásához.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

A **LEES Must Plus termékcsalád** két enzimból áll: az egyik a tiolos aromás prekurzorokban gazdag fajtákhoz (**LEES Must Plus THY**), a másik a terpénes aromás prekurzorokhoz (**LEES Must Plus TRP**).

Enzimkészlet LEES Must Plus THY
ENDOZYM Elevage 2.0
ENDOZYM Glucalyse 2.0
ENDOZYM Velluto
ENDOZYM Thiol

Enzimkészlet LEES Must Plus TRP
ENDOZYM Elevage 2.0
ENDOZYM Glucalyse 2.0
ENDOZYM Velluto
ENDOZYM β -Split

ENDOZYM Elevage 2.0: proteáz aktivitással rendelkezik, amely erősíti a béta-glükánáz enzim hatását. A jelen lévő kolloidok lebontása elősegíti az aromák felszabadítását a közegben.

ENDOZYM Glucalyse 2.0: a béta-glükánáz enzim aktivitásának köszönhetően elősegíti a jelen lévő makromolekulák lebontását, ezáltal megkönnyíti az aromakivonás folyamatát, amely a stabularizálási technika célja. Továbbá támogatja az arabinozidáz enzim hatását a mustseprőben természetesen jelen lévő poliszacharidok felszabadításában.

ENDOZYM Velluto: újonnan kifejlesztett arabinozidáz aktivitásának köszönhetően képes felszabadítani a galakturonsav-láncokban található poliszacharidokat, így gazdagítja a mustot olyan vegyületekkel, amelyek térfogatot és légyságot kölcsönöznek a készbornak.

A **LEES Must Plus THY és TRP** készletek az aromavegyületek felszabadításához kapcsolódó specifikus aktivitásaik alapján különböznek egymástól.

Tiolos eredetű aromabázisú borok esetén az ENDOZYM Thiol kerül alkalmazásra, amely a cisztein és glutation felszabadításához kapcsolódó aktivitása révén elősegíti a tiolikus aromák megjelenését az alkoholos erjedés során.

Terpénes eredetű aromabázisú borok esetén az ENDOZYM β -Split kerül felhasználásra, amely a béta-glükózidáz aktivitása révén elősegíti a terpének felszabadítását. Ezek az aromák természetes formájukban azonosíthatatlan, szagtalan glikozid kötésben vannak jelen a szőlőben. A glikozidált aromák egy glükózból és az aglikonhoz közvetlenül kapcsolódó további cukorból (xilóz, arabinóz, stb.) álló diszacharid formájában vannak jelen. Ezen enzimaktivitás révén az aroma érzékelhetővé válik.





LEES Must Plus termékcsalád

LEES Must Plus THY & LEES Must Plus TRP

Az AEB két enzimmészlete lehetővé teszi a durva seprők feldolgozását is – azokat, amelyek hidegen tartva néhány óra alatt leülepednek. Ezeket a seprőket azonban először rácsozással vagy a nagyon durva részek leválasztásával kell előkészíteni. Ebben az esetben szükséges ELLAGITAN hozzáadása is, 5 g/hL adagolással.

FONTOS: a seprők nem származhatnak statikus derítésből enzim hozzáadásával, illetve nem használhatók flotációval kezelt seprők.

→ ADAGOLÁS

LEES Must Plus THY

Egy csomag 800 hL must kezelésére elegendő mennyiséget tartalmaz:

ENDOZYM Elevage 2.0

ENDOZYM Glucalyse 2.0

ENDOZYM Velluto

ENDOZYM Thiol

LEES Must Plus TRP

Egy csomag 800 hL must kezelésére elegendő mennyiséget tartalmaz:

ENDOZYM Elevage 2.0

ENDOZYM Glucalyse 2.0

ENDOZYM Velluto

ENDOZYM β -Split

A csomagokat részlegesen is lehet használni, az arányok pontos betartása mellett.

Amennyiben csak a durva seprők kezelése a cél, a teljes adag kb. 80–160 hL durva seprőhöz elegendő.

→ ALKALMAZÁS

Oldja fel közvetlenül 10 rész kénezés nélküli mustban vagy ioncserélt vízben. A hígítás célja az adagolás egyenletes eloszlása. Alkalmazza a tartályok feltöltésének kezdetén vagy közben.



LEES Must Plus termékcsalád

LEES Must Plus THY & LEES Must Plus TRP

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Eredeti, lezárt csomagolásban, fénytől védett, hűvös, száraz, szagmentes helyen tárolandó, 20°C alatti hőmérsékleten. Ne fagyassza le. A csomagoláson feltüntetett lejáratidőt be kell tartani. Felbontás után ajánlott a terméket a szüret végéig felhasználni.

Enzimkészlet 800 hL musthoz:

LEES Must Plus THY	Kiszerelés
ENDOZYM Elevage L	1 db flakon, nettó 1 kg
ENDOZYM Glucalyse 2.0	2 db flakon, nettó 0,250 kg
ENDOZYM Velluto	2 db flakon, nettó 0,250 kg
ENDOZYM Thiol	2 db flakon, nettó 0,250 kg

LEES Must Plus TRP	Kiszerelés
ENDOZYM Elevage L	1 db flakon, nettó 1 kg
ENDOZYM Glucalyse 2.0	2 db flakon, nettó 0,250 kg
ENDOZYM Velluto	2 db flakon, nettó 0,250 kg
ENDOZYM β -Split	1 db doboz, nettó 0,500 kg

