

# ALPHA

## Oenococcus oeni starter kultura

uvaferm

### Proizvod

**Uvaferm ALPHA** je izoliran u institutu ITV (Francuska) pod visoko selektivnim uvjetima sa ciljem direktne inokulacije u vino. Sama proizvodnja provodi se po **Lallemandovom MBR procesu**, koji daje otpornost bakterijama kroz pre-aklimatizaciju za vrijeme proizvodnje biomase, osiguravajući povećani broj bakterija pri direktnom kontaktu sa vinom, što nam omogućava laganu i brzu inokulaciju ove **ultra čiste i visokokoncentrirane kulture**.

### Karakteristike

Nakon dvije godine ispitivanja i probi na malo, **Uvaferm ALPHA** je predstavljen u berbi 1999. u svim vinarskim regijama, sa odličnim povratnim informacijama od enologa koji su ga koristili. Njegova visoka aktivnost u teškim uvjetima, u usporedbi sa ostalim komercijalnim proizvodima je u potpunosti potvrđena za vrijeme prošlogodišnje berbe.

### Specifičnosti

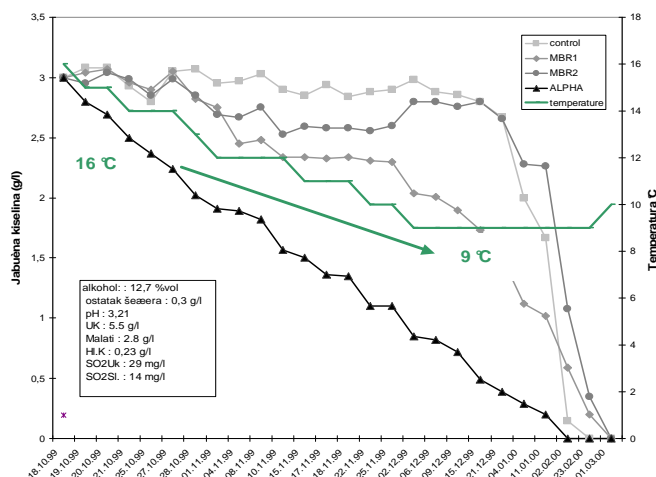
#### Otpornost na niske temperature

Za vrijeme berbe, posebno u hladnijim područjima, temperatura se ponekad značajno smanji pri završetku berbe, što može uzrokovati velike probleme u provođenju MLF ako vinarija nije opremljena sistemom za grijanje tankova. Ova radnja je vrlo skupa, nesigurna i povećava mogućnost pospješivanja rasta štetnih bakterija. Za vrijeme berbe 1999 UVAFERM ALPHA je potvrdio svoja svojstva i mogućnosti degradacije jabučne kiseline i na niskim temperaturama.

- veliki broj preživjelih stanica
- visoka aktivnost na nižim temperaturama < 14 °C
- brza MLF pri pH > 3,2
- poboljšanje kompleksnosti vina

Mnogi ostali proizvodi za direktnu inokulaciju imaju svojstvo da mogu zadovoljavajuće raditi pri temperaturi > 18 °C, dok se **UVAFERM ALPHA** može koristiti u vinima koja imaju niže temperature kao 13°-15°C, daju ču sigurnost u vođenju MLF sa dominantnim selekcioniranim bakterijama.

Chardonnay (Bourgogne) 1999

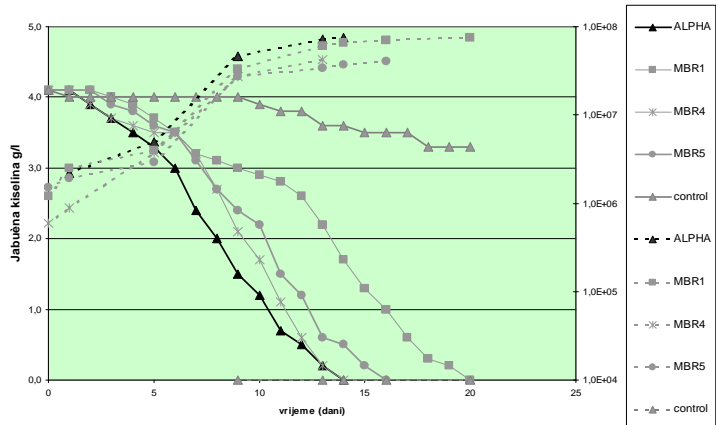


#### Otpornost na niski pH

**UVAFERM ALPHA** provodi sigurnu MLF i kod pH nižeg od 3.2. Enolozi potvrđuju da se MLF provodi brzo i kvalitetno korištenjem UVAFERM ALPHA bakterija i u uvjetima niskog pH MLF. U usporedbi sa nekoliko drugih bakterija iz kolekcije instituta, UVAFERM ALPHA kultura demonstrira svoju visoku aktivnost i u limitirajućim uvjetima.



Razgradnja jabučne kiseline i broj preživjelih bakterija; 1999 Cabernet Franc (Austria)  
(Mikrovinifikacija, pH 3,18, alkohol 13,0 % vol, slobodni SO<sub>2</sub> 12 ppm, ukupni SO<sub>2</sub> 22 ppm, temperatura 18 °C)



### Sigurnost

Biogeni amini u vinu su prisutni u različitim količinama, te mogu uzrokovati alergijske reakcije kod osjetljivijih pojedinaca. Do sada pravilnicima se nije regulirala količina biogenih amina, samo su ugrubo zabilježene neke vrijednosti. U vinima sa višim pH vrijednostima, koja su imala spontanu MLF pronađene su veće količine histamina. Međutim, moguće je limitirati proizvodnju biogenih amina posebno histamina, korištenjem kulture **UVAFERM ALPHA**.

### Otpornost na alkohol i SO<sub>2</sub>

I alkohol i SO<sub>2</sub> mogu biti limitirajući faktori:  
Ukupni SO<sub>2</sub> trebao bi biti < 50 ppm  
Alkohol < 14 vol. %

### Upotreba

**UVAFERM ALPHA je kultura bakterija za direktnu inokulaciju kojoj nije potrebna adaptacija prije inokulacije u vino.**

Potrebno je samo rehidrirati sadržaj pakiranja od 25 g u otprilike 500 ml obične čiste vode, 15-20 min na 20-30°C. Različite veličine paketića potrebno je rehidrirati u proporcionalnoj količini vode.

### KONTROLA KVALITETE

- Broj živih stanica: > 10<sup>11</sup> cfu/g
- Mezofilne aerobne bakterije: < 10<sup>2</sup> cfu/g
- Ostale mlječne bakterije: < 1 in 100.000
- Kvasci i plijesan: < 10<sup>2</sup> cfu/g

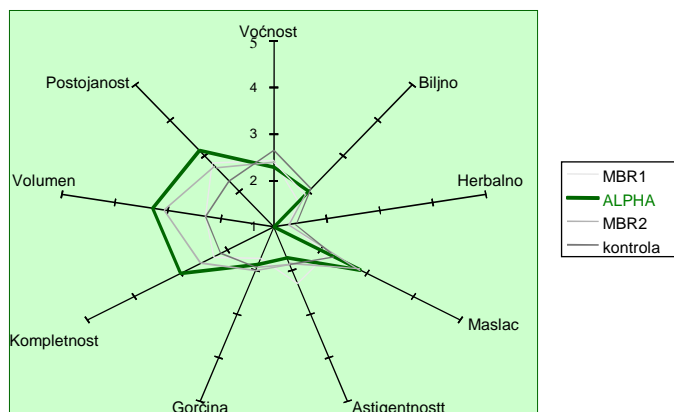
Svakoj proizvodnoj partiji se kontrolira genetski identitet i malolaktična aktivnost u vinu.

### Utjecaj na okus

Osim odličnih svojstava i mogućnosti rada u teškim uvjetima, **UVAFERM ALPHA** može pozitivno utjecati na mnoge senzorne karakteristike vina. Različiti sojevi mlječno kiselih bakterija mijenjaju okusni profil vina. MLF može povećati voćnost i punoću vina.

- povećanje punoće, kompleksnosti i postojanosti
- smanjenje biljne i „herbalne“ note - više nego ostali sojevi, **UVAFERM ALPHA** može signifikantno reducirati vegetativni karakter kod nekih vina hladnijeg klimata
- čista voćna aroma; za razliku od mnogih spontanih MLF, voćne i fermentativne arome nisu prekrivene

Senzorne karakteristike Merlot, 1999, Čile



**ALPHA** osigurava visoki intenzitet opisan kao kompleksnost, volumen i postojanost u ustima

### Doziranje

**UVAFERM ALPHA** je dostupan u pakiranju od:  
2,5 g za 2,5 hl / 25 g za 25 hl / 250 g za 250 hl

### Skladištenje

Originalna pakiranja mogu za vrijeme isporuke i skladištenja biti kratko vrijeme na ambijentalnoj temperaturi bez značajnijeg gubitka u broju živih stanica. Ipak, bilo bi dobro ne izlagati ih otvorenom suncu ili temperaturi > 30°C, te ih odmah nakon transporta smjestiti na hladno.

Kod dužeg perioda skladištenja, proizvod zadržava svoje karakteristike 12 mjeseci pri 4°C a kod čuvanja 18 mjeseci na -18°C.