

UVAFERM BETA, STARTER KULTURA ZA MALOLAKTIČNU FERMENTACIJU

+ AKTIVNOST, SIGURNOST I SORTNE AROME

Beta Malolaktična bakterija (MLB) selekcionirana je radi svoje odlične aktivnosti u teškim uvjetima koji su u vinu. Proizvedena je po MBR procesu aklimatizacije i proizvodnje rezvijene u Lallemandu. Beta je jedna od najtolerantnijih kultura za provođenje malolaktične Fermentacije (MLF) i vinu daje voćni karakter uz očuvanje sortnih karakteristika.

+ SELEKCIONIRANE IZ PRIRODE

PRIMJENA

Efikasna kontrola malolaktične fermentacije koristeći najnovije biološke kulture i poboljšanje kvalitete vina u pogledu zadržavanja sortnih karakteristika, bio je glavni cilj Europskog zajedničkog MLB projekta.

Postojeće prirodne zalihe mlječno kiselih bakterija okarakterizirane su na bazi enoloških kriterija kako bi se među njima pronašle specifične kulture prema zahtjevima vinara. Bazirano na rezultatima mnogih eksperimenata i individualnih vinifikacija Uvaferm Beta selekcionirana je kao jedna snažna bakterija koja može osigurati pouzdanu MLF u različitim uvjetima i u različitim vinarskim krajevima. Izolirana je u Abruzzi vinarskom regionu Italije, Uvaferm Beta nudi sigurnost u vinifikaciji i pozitivan utjecaj na sortnu aromu vina.

MALOLAKTIČNA FERMENTACIJA I ORGANOLEPTIČKA SVOJSTVA

Degustaciona opažanja uspoređujući Uvaferm beta i spontanu fermentaciju.

Uvaferm Beta bakteriju najbolje je upotrijebiti ako želimo naglasiti taninsku strukturu vina i aromu bobičastog voća, kao i pojačati tvorbu β -damascenona, koji sudjeluje u tvorbi cvjetnih aroma crnog vina. Osim toga, Uvaferm Beta ima mali potencijal proizvodnje komponenata arome maslaca ("buttery") kao što su etil laktat, diacetil, i na taj način pridonosi očuvanju sortnih karakteristika.

ENOLOŠKA I MIKROBIOLOŠKA SVOJSTVA

- Dobra implantacija, vrlo konkurentan soj, dobra dominacija u odnosu na kontaminirajuće bakterije kvarenja vina
- Aklimatizirana da bude tolerantana na povišeni sadržaj SO₂ : 50-60 mg/l ukupnog
- Alkoholna tolerancija: 14,5 % vol.
- Dobra tolerancija na niske temperature: minimum 14°C,
- Srednja lag faza
- MLF KINETIKA U POVOLJNIM UVJETIMA:
 - pH>3,2
 - 13 % vol. alkohola
 - ukupni SO₂ < 20 mg/l
 - Temperatura 18°C

UVAFERM BETA OSIGURAVA BRZU I SIGURNU MLF

- **SIGURNOST**
 - Mali potencijal u stvaranju biogenih amina
 - Mala proizvodnja hlapivih kiselina
 - Mala proizvodnja etil laktata i diacetila
 - Povećanje razine β-damascenona

KORIŠTENJE

Proizvedena prema Lallemandovom MBR procesu, ona je već pre-aklimatizirana u procesu proizvodnje biomase, što staničnoj stjeci bakterije daje otpornost na uvjete koji ju čekaju u vinu, te je radi toga moguća jednostavna i direktna inokulacija u vino. Jednostavno treba rehidrirati sadržaj pakiranja za 25 hl u 500 ml čiste vode (neklorirane) temperature 20-30°C.

Inokulirati suspenziju direktno u vino na kraju alkoholne fermentacije i lagano promiješati da se bakterije dobro rasporede u tanku, minimalizirati aeraciju.

PAKIRANJA

Uvaferm Beta je pakirana u pakete za MLF 2.5 hl, 25 hl i 250 hl vina.

SKLADIŠTENJE

Proizvod se može čuvati 12 mjeseci na temperaturi 4°C i 18 mjeseci na -18°C.