



ECOBIOL BLANC

ÉLESZTŐ SEJTFALBÓL EREDŐ, ANTIOXIDÁNS FUNKCIÓKKAL RENDELKEZŐ TÁPLÁLÉK-KIEGÉSZÍTŐ

ECOBIOL BLANC

Reduktív borkészítésben

Az „új világ borpiacain” elért sikerek nyomán egyre jobban terjed a reduktív borkészítési technikák révén elért fehér borok gyártása. Ezen technológia célja az üde és illatgazdag borok elérése, a fajtabeli aromák dominanciáival. Mellőzve a korrekt borkészítési protokoll alkalmazásához szükséges műveletek részleteit, érdemes megemlíteni, hogy olyan technikák kerülnek alkalmazásra, melyek célja az oxigénnel való érintkezés csökkentése és/vagy annak mustokban és borokban kifejtett hatásának csökkentése, inertizáló gázok, antioxidáns termékek, hőmérsékletének ellenőrzése alkalmazásával; ebben az értelemben, akár az élesztők és azok származékai is segéd-szerepet játszhatnak, mint „biológiai antioxidánsok”. Ugyanis az erjesztés első fázisaiban az élesztők gyorsan elfogyasztják a közegben lévő oxigént, és ugyancsak ismert, hogy az erjesztés végén az üledékek (melyeket nagyobb részben önbomlásban elpusztult élesztők alkotnak) antioxidáns tulajdonságokkal rendelkeznek. Ezen észrevételek alapján a Pall Filtration & Separations kifejlesztette az Ecobiol Blanc-ot, egy specifikus élesztő törzséből eredő, antioxidáns tulajdonságokkal rendelkező tápszert.

Az **Ecobiol Blanc**, közvetlenül a préselés után adagolva, kettős célt tűz ki magának: tápláló és túlélési faktorokat szolgáljon az élesztő számára ahhoz, hogy egy gyors indítás és egy teljes és szabályos erjedés legyen, és önmaga antioxidáns funkciókat lásson el.

Polisacharidák tartaléka

Az erjesztés közben a sejtfali eredetű polisacharidák kibocsátása növeli a bel tartalommal és bársonyossággal kapcsolatos érzést, csökkenti a fanyar, összehúzó érzést, és csökkenti a keserű jegyek erősségét, ugyanakkor csökkennek a növényi jegyek és a negatív kénezett aromák, javítva a borok organoleptikus szempontját.

A glutation hatása

Ez a tripeptid jelentős antioxidáns tulajdonságokkal rendelkezik, melyek a fehér borokban a frissesség és az aromatikai intenzitás kiemelésével fejeződhetnek ki.

Az Ecobiol Blanc egy, glutanionban természetesen gazdag élesztő törzsből származik.

A fehér és rozé borok alkoholos erjesztés közbeni alkalmazása lehetővé teszi az organoleptikus tulajdonságok javítását, újra kiegyensúlyozva az ízlelő érzékeket és növelve a bársonyosságot.

Dózisok

20-40 g/hl préselt.
Maximálisan engedélyezett dózis: 40 g/hl (CE I622/00-es Szabályozás).

Felhasználási mód

Kioldani az Ecobiol Blanc-ot súlyának négyszerese mennyiségű vízben vagy mustban. Erőteljesen keverni, és a musthoz adagolni közvetlenül a préselés után.

Tulajdonságok:

Kinézete: Por.
Színe: Okkersárga.

Összetétel:

Élesztő sejtfalból eredő készítmény, a fehér és rozé borok organoleptikus és oxidreduktív javításához.

Tárolás:

Az eredeti csomagolásban zárva és száraz helyen tárolva, a termék hosszú ideig fenntartja az eredeti tulajdonságait.

Kiszerezés:

103062-ös kód. 1,5 kg-os dobozok.