



ECOBIOLOGICAL ROUGE

ÉLESZTŐBUROK ALAPÚ SZÍNSTABILIZÁTOR

ECOBIOLOGICAL ROUGE

A szín stabilizációhoz elengedhetetlen, hogy a szabad antociánok összekapcsolódjanak. Az antociánok (színező anyagok) többféle molekulával képesek reakcióba lépni: csetsavakkal, színezőanyagokkal, fehérjékkel és mint ahogy már bemutattuk, poliszaharidokkal, ezek közül az élesztőből nyert mannoproteineekkel is. Míg egyes kölcsönhatások negatív következményekkel járnak, kicsapódásokat okozhatnak - pl. a fehérjékkel való kapcsolódás -, a poliszaharidokkal reakcióba lépve viszont kifejezetten előnyös tulajdonságokat mutatnak a színstabilizációban a makromolekuláris kötések megerősítése által.

Csetsav-poliszaharid kölcsönhatás

A csetsavakra is jó hatással van a poliszaharidok jelenléte: csökkenti azok összehúzó hatását, érzékelhetően javítva ezáltal a bor élvezeti értékét, ízét.

Tehát az ECOBIOLOGICAL ROUGE hozzáadásával lágyabb és jobb struktúrájú bort állíthatunk elő.

Csak az aktív komponens

Mint ismeretes, a *Saccharomyces cerevisiae* sejtfa a sejt súlyának 15-25%-át teszi ki és a sejtfa olyan poliszaharidokat tartalmaz, melyek a leginkább bővelkednek törésekben (85%)

Az ECOBIOLOGICAL ROUGE segítségével kizárólag olyan anyagokat juttatjuk a borba, melyek a színstabilizálást szolgálják, illetve melyekkel csökkenthető a csetsav okozta kellemetlen összehúzó érzés. Tehát ez egy különösen tiszta és kifejezett erre a célra kifejlesztett termék, s mellyel a bort szép színűvé, stabilabbá, lágyabbá és testesebbé varázsolhatjuk.

Adagolás:

20-30 g/hl préselvény

Felhasználás módja:

Oldja fel az Ecobiol Rouge-t megfelelő mennyiségű vízben és az erjedés első 12-24 órája során adja a masszához

Jellemzők:

Állag: por,

Illat: jellegzetes

Szín: világos bézs

Összetétel:

Alapanyaga élesztőburok a színstabilizálásának javítása és a csetsav összehúzó hatásának csökkentésére

szárazanyag % 94.00 – 98.00

Protein % 29.00 – 35.00

Glukoz % 41.00 – 47.00

Hamu % 3.00 - 7.00

Zsirsav % 11.00 – 15.00

Tárolás:

Eredeti, lezárt csomagolásban, száraz helyen tárolva minőségét két évig megőrzi.

Kiszerelés:

Cod. 103075 – 1,5 kg-os doboz