



ENOLACT DIR 01

ALMASAVBONTÓ BAKTÉRIUMKULTÚRA (közvetlenül adagolható)

ENOLACT DIR 01

ENOLACT DIR 01 a *Leuconostoc oenos* tejsav baktérium izolált színtenyészete a szabályozott malolaktikus erjedés levezetésére, a kedvezőtlen tejsavas erjedés elkerülésére. Nagyon könnyen használható, közvetlenül adagolható baktériumkultúra.

ENOLACT DIR 01 kultúrát a bor pH-értékének, alkohol és SO₂-tartalmának figyelembevételével tenyésztették ki, ezért a starterkultúra közvetlenül a borba oltható.

Optimális a tenyészet számára, ha a bor pH>3,2; alkoholtartalom<13,8 %/v; összes SO₂<50 mg/l. Olyan esetekben, amikor a malolaktikus erjedést a borban alacsonyabb pH-, illetve magasabb SO₂-tartalom mellett kellene lefolytatni Enolact STD 01-et ajánlatos használni, esetleg az akklimatizált formájú ENOLACT DIR 01-et.

A minőségi mutatók javulása

Az ENOLACT DIR 01-gyel végzett beoltás elősegíti a gyors és tiszta malolaktikus fermentációt, a bornak kellemes lágyságot és teljes

aromamegtartást biztosít, illósavak és egyéb kellemetlen anyagok képződése nélkül.

A kedvezőtlen tejsavas erjedés teljes ellenőrzése

A közvetlenül beoltható tejsavbaktérium kultúra megválasztása lehetővé teszi az ellenőrizhető erjedést mind technológiai, mind minőségi szempontból.

A lefolyás gyorsasága

Az ENOLACT DIR 01 a tejsavas erjedés rendkívül gyors megindítását biztosítja. Hatását 15–20 nap leforgása alatt fejti ki, ezáltal nagymértékben lerövidül a várakozási idő és lehetővé válik a következő munkafázisok előre történő programozása.

Technológiai jellemzők:

Halmazállapot:	granulátum
Optimális hőmérséklet:	16–25 °C
Szín:	krémfehér
Koncentráció:	> md élő sejt 1 g kivonatban
Besorolás:	<i>Leuconostoc oenos</i>

Adagolás:

Egy tasak elegendő 25–30 hl borhoz.

Alkalmazás:

- 250 ml 20–30 °C-os desztillált vízben elegyítsük kb. 15 percig.
- Adjuk hozzá az elkészített szuszpenziót 25–30 hl, az alábbi jellemzőkkel rendelkező borhoz: pH:>3,2; teljes SO₂<50 mg/l; alkoholtartalom:<13,5%/v.

Tárolás:

A tasakok lezárva és hőhatástól védve tárolandók.
+ 4 °C-on tárolva egy évig, –18 °C-on két éven túl is megőrzi minőségét.

Kiszerezés:

25 grammos tasak.

Figyelmeztetés: A közvetlenül bejuttatott színtenyészettel végzett eljárás csak akkor lesz sikeres, ha a bor paraméterei megfelelőek, optimális a baktériumsejt fejlettségi állapota. A nagyon alacsony pH-jú vagy magas SO₂-tartalmú boroknál érdemesebb az ENOLACT STD 01-et használni vagy alternatívaként az akklimatizált formájú ENOLACT DIR 01 is megfelel.