

Enzimek, fajlesztők, élesztőtápanyagok, almasavbontók, különleges derítőszerek technológiai alkalmazása

A FEHÉRBORKÉSZÍTÉS TECHNOLÓGIÁJA

SZŐLŐFELDOLGOZÁS

10 % feletti rothadás: gyorsfeldolgozás a szőlő kénezése és enzimkezelése nélkül

Egészséges szőlő: 30-50 mg/l H_2SO_3 és

Pektinbontó és aromakinyerő enzim hozzáadása:

➤ Lallzyme HC (2-3 g/q)

DARÁLÁS

Bogyózás-zúzás
vagy darálás



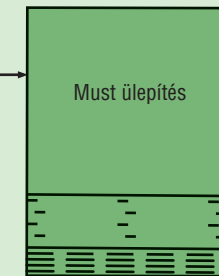
PRÉSELÉS



MUSTTISZTÍTÁS

Musttisztítás: hűtéses üleptetés Lallzyme HC (0,5 g/hl); csak opálosra tisztítsuk! (6-12 óra)

Rohadt szőlő esetén kénessavas nyálkázás: 100 mg/l H_2SO_3 és a must enzimkezelése Lallzyme HC-vel (2 g/hl), tükrösre tisztítás!



Derítés:

1. Alapkénezés 30-40 mg/l szabad H_2SO_3
10-12 g/hl kálium-metabiszulfit vagy
100-120 ml/hl 5 %-os kénessav törzsoldat
2. Kén-hidrogénes, bakszagú borok kezelése
REDULESS rézelesztővel 30 g/hl
(szükség esetén 2 lépésben 30-30 g/hl),
majd derítés a szokásos derítőszerekkel
3. DRIFINE (1-3 g/hl) halhólyag derítőszert
tisztító derítésre 10 °C alatti hőmérsékleten
4. Bentonitos derítés a DRIFINE után 1 nappal



ÚJBOR DERÍTÉSE

Erjesztés utáni enzimkezelések:

Lallzyme β (3-5 g/hl) alapkénezés
után illatos és buké fajták illatfokozó kezelésére
4 hétig nem deríthető a bor



3-4 hét, 12-18 °C



ÚJBOR ENZIMKEZÉSE

Beoltás UVAFERM fajlesztővel:

UVAFERM DANSTIL A, 228, PM
vagy CM (20g/hl) a szőlőfajától
és a bortípustól függően. Rothadt
szőlőnél, rozénál 30 g/hl-es beoltás.

Komplex tápanyag adagolása:

UVAVITAL (30-60 g/hl): 20 g/hl
beélesztőzés előtt, majd az elérendő
borminőségnek megfelelően erjedés
közben 1-4x10 g/hl (az erjedés 2.
napján, majd cukorfogyás arányosan
elosztva) szagproblémánál 2-3 napig
10g/hl/na



Almasavbontás UVAFERM almasavbontóval, ha szükséges.

ALPHA (2,5g/2,5hl must)
ideális beoltás az élesztővel együtt vagy
utóerjedésben

Optimum WHITE oxidáció
ellen védő illatfokozó
tápanyag (30 g/hl)

Erjesztési
hőmérséklet
tartomány 12-20 °C
Hűthető
erjesztőtartály



ERJESZTÉS

SZŐLŐFELDOLGOZÁS

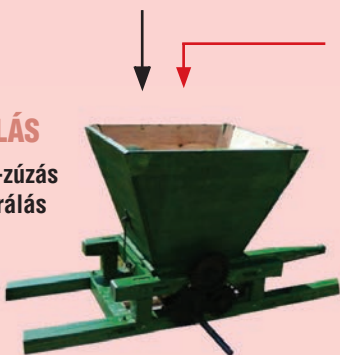
Cefrekékezés: 30 mg/l H_2SO_3

Pektinbontó, szín- és tanninextrakciós enzim hozzáadása:

➤ Lallzyme HC (2-3 g/q)

DARÁLÁS

Bogyózás-zúzás
vagy darálás



ERJESZTÉS

Opti RED bekeverés:

színmegőrző,
színstabilizáló
tápanyag (30 g/hl)



Erjesztési
hőmérséklet
tartomány 15-32 °C
Törkölyön tartás:
6-12 nap, rothadt
szőlő 4-5 nap
Erjesztőtartály,
káci, kád.



Beoltás UVAFRM fajlesztővel:

UVAFERM DANSTIL A vagy
UVAFERM CM (20g/hl)
Magas érettségi fokú szőlőnél (30 g/hl)
Rothadt szőlő esetén (30-50 g/hl)
Rozénál Uvaferm PM (30 g/hl)



Almasavbontás UVAFERM ALPHA starterrel

UVAFERM ALPHA (2,5g/2,5hl) ideális
beoltás 0-24 órával az élesztő után
vagy utóerjedésben



Komplex tápanyag adagolása:

UVAVITAL (30-40 g/hl):
10 g/hl beélesztőzés előtt, majd a
tápanyagtartalomtól és az elérendő
borminóségtől függően erjedés közben
2-3x10 g/hl (az erjedés 2. napján, majd
cukorfogyás arányosan elosztva)
szagproblémánál 2-3 napig 10g/hl/nap



Derítés:

- DRIFINE** (1 g/hl)
halhólyag derítőszer
tükrösítő derítésre
- Bentonitos derítés**
a DRIFINE után 1 nappal
(ha szükséges)



Derítés

ÉRLELÉS



Az alkoholos erjedés
vége után 1-2 héttel
az almasavbontás
befejeződik. Ezután
alapkézés, fejtés,
érelés.

- Alapkézés 30-40 mg/l szabad H_2SO_3
10-12 g/hl kálium-metabiszulfid vagy 100-120 ml/hl
5 %-os kénessav törzsoldat
- Kén-hidrogénes, bakszagú borok kezelése
REDULESS rézlesztővel 30 g/hl (szükség esetén
2 lépésben 30-30 g/hl)

**BORÁLLAPOTÚ
KEZELÉSEK**



Az almasav bontás folyhat

Az almasav bontás folyhat a hőmérséklet nem csökkenhet.

PRÉSELÉS

