



Nagy lépés a tökéletes ízharmónia felé



NAPJAINKBAN A FOGYASZTÓI IGÉNYEKNEK AZ ILLATOS, TELT, KERES, JÓL STRUKTURÁLT BOROK FELELNEK MEG. A HARMONIKUS, NEM BÁNTÓ, NEM ÉLES SAVAK, A TELT VAGY TELT-ÉDES ÍZÉRET, A KERESÉG, A KOMPLEX SZERKEZET, VÖRÖSBOROKNÁL EZEN FELÜL A BÁRSONYOS TANNINÉRET A TÖKÉLETES, KÍVÁNATOS BOR JELLEMZŐI. A KIEMELKEDŐ BOROK KÉSZÍTÉSÉNÉL AZ ELŐBB EMLÍTETT TULAJDONSÁGOKAT KELL OLYAN KERES HARMÓNIBÁ RENDEZNI, HOGY A BOR SEHOL SE LEGYEN SARKOS, ÍZÉBEN LEGINKÁBB A TÖKÉLETES GEOMETRIAI FORMÁT, A GÖMBÖT JUTTASSA ESZÜNKBE.

KOVÁCSNÉ BERÁR OLGA

Az élesztő jelentős szerepet játszik az előzőekben részletezett egyensúly, a gömbölyded jellemzők kialakításában. Az alkoholos erjedés anyagcseretermékein és a sepröntartási technológia pozitív hatásain túl, az élesztő sejtfalának mannoprotein alkotóival a borok édes/telt ízérzetére és stabilitására (borkő, fehérje) is befolyással van. Az élesztőből természetes folyamatok során borba kerülő mannoproteinek mennyisége az esetek nagyobb részében nem elegendő a megfelelő komplexitás, egyensúly, stabilitás kialakításához. Ehhez nyújt megoldási lehetőséget a Lal-

lemand cég által kifejlesztett MANNOLEES™ természetes mannoprotein készítmény.

Mi a mannoprotein?

A mannoproteinek a természetben a *Saccharomyces cerevisiae* élesztőgomba sejtfalában előforduló fehérje-poliszaharid anyagok. A *Saccharomyces cerevisiae* sejt-fala főleg poliszaharidokat (glükán, man-nán, kitin) tartalmaz, de mindezek mellett elsősorban mannoproteinek alkotják.

Az élesztők az alkoholos erjedés során

kis mennyiségben képeznek mannoproteineket, amelyek volumene az élesztők autolízise (önemésztéses szétesése) következtében jelentősen növekedhet a borban.

Mi a MANNOLEES™, miért használjuk?

A kereskedelmi forgalomban kapható egyik mannoprotein-készítmény a Kokoferm Kft. által forgalmazott MANNOLEES™, egy különleges, tiszta, tökéletesen és könnyen oldható, költség-, és az előkészítés szempontjából munkatarakékos élesztő-mannoprotein, amelyet génmanipuláció-mentes, természetből szelektált *Saccharomyces cerevisiae* élesztő sejtjfalából enzimatikusan, fizikai-kémiai úton nyernek ki.

Minden borélesztő termel kisebb mennyiségű mannoproteint. Egyes szelektált élesztők természetes módon is képesek nagyobb mennyiségű mannoproteint a borba juttatni. Közülük is kiemelten nagy mannoprotein-termelő képességű az Uvaferm HPS vörösborelesztő.

A MANNOLEES™ viszont egy olyan különleges, nagy tisztaságú mannoprotein koncentrátum, amely fehér-, rozé- és vörösborhoz egyaránt használható.

Kerek ízharmonia

MANNOLEES™ alkalmazásával a borokban nagyobb komplexitás, kerekesség, ízhosszúság, sima lecsengés, harmonikus vagy harmonikusabb érzékszervi összbenyomás érhető el. Használatával a diszharmonikusan erős savérzetű borok karcosságát jelentősen csökkenthetők. Tanningazdag borokban javítja a tanninok finomságát és bársonyosságát, csökkenti a húzós tanninú borok agresszivitását, húzós ízérzetét. A tanninokat, színyanyagokat a mannoprotein-molekulák védőkolloidként veszik körül,

így járulnak hozzá a színstabilizációhoz, az édes-bársonyos tanninérzet kialakításához.

Az előzőkben felsorolt pozitív hatások mellett a készítmény a borok fehérje- és borkő-stabilitásához egyaránt hozzájárul.

Egyszerű használni

Használata rendkívül egyszerű, mert vízben és borban is tökéletesen oldódik, és a borkészítési technológia bármely fázisában használható, azonban a palackozást megelőző szűrés előtt legalább 24 órával be kell keverni a borba. A MANNOLEES™ ajánlott dózisa 5-30 g/hl a kezelendő bortól függően. Fehérborok esetében már az 5-10 g/hl-es kezelési koncentráció is jelentős változást eredményez. Vörösborknál a bevált alkalmazási dózistartomány 15-30 g/hl.

A MANNOLEES™ készítmény alkalmazásával egyértelműen javul boraink érzékszervi megítélése, savérzete, kerekége, a tanninok harmóniája, az aromatarthatóság, tehát alapvetően növeli a fenti hiányosságokkal „megáldott” boraink értékét. Mindezen előnyöket a bortermelők és a fogyasztók egyaránt élvezhetik.

A Harmath Ker. Bt. által forgalmazott kistasakos kiszereleésben keresse a gazdaboltokban.



