



ANTIBOTRYTIS Rouge

Borászati segédanyag *Botrytis*-szel fertőzött vagy savanyú rothadásos szőlőhöz



→ LEÍRÁS

Különösen a magas nedvességtartalmú években a szőlő gyakran ki van téve szürkepenész fertőzésnek mely a szőlőszem felületén alakul ki, átlyukasztja és ideális körülményeket teremt a savas erjedésnek az élesztők és baktériumok általi fertőzések által. Egyes években az esős napokat követően már a szőlőszemek felfújódása is elegendő ahhoz, hogy megrepedjen a héj és kifolyjon a must, és ezáltal a cukrok hozzájáruljanak a fertőző mikroflóra gyors fejlődéséhez.

Az ilyen szőlőből készült mustok mikrobiológiai szempontból nagyon veszélyeztetettek: magas koncentrációban vannak jelen apiculatus élesztők (*Hanseniaspora*, *Metschnikowia*, *Kloeckera*), ecetsav baktériumok (*Acetobacter*, *Gluconobacter*) és tejsav baktériumok (leginkább *Lactobacillus*).

Kémiai szempontból is jelentősek a *Botrytis* és savanyú rothadás kialakulásából adódó károk, mivel a glükonsav és az ecetsav magas koncentrációban lesz jelen. Ezen túl csökken a cukrok mennyisége és a fűtök súlya.

A leginkább kiemelkedő borászati probléma a lakkáz jelenlétéből adódik, a *Botrytis cinerea* által előállított oxidációs enzim, egy proteines részből és egy réz atomból épül fel, mely elengedhetetlen a működéséhez. A lakkáz egy nem specifikus polifenoloxidáz, mely oxidálja a bor polifenoljait, ennek következménye az acetaldehid előállítás, a szabad kénesség csökkenése, "aromátlanság" növekedése, elsődleges aromák elvesztése, a fehér borok sötétedése és a vörösboroknál a narancsos szín növekedése.

A lakkáz egy nagyon stabil enzim, melyet az alkohol nem tesz működésképtelenné, ezért káros hatásai, ha nem állítjuk meg a kész borban is megmaradnak.

A *Botrytis cinerea* által felszabadított lakkáz enzim hatásainak csökkentésére elengedhetetlen a gyors beavatkozás, amennyire lehet a levegőben lévő oxigén hatását akadályozva, maximálisan lecsökkentve a must vagy a bor érintkezését a fertőzött héjjal, felgyorsítva az áztatás és tisztítás idejét.

Mindezt figyelembe véve AEB Group egy speciális segédanyagot javasol, mely optimálisan alkalmazkodik a különböző borkészítési technológiákhoz. Erjedéskor a részlegesen oxidált fehér és rozé mustokhoz.

Antibotrytis Rouge a vörösborok erjedésénél használandó termék.

A *botrytis cinerea* a kék bogyójú szőlő esetében erősen csökkenti a polifenol koncentrációt és a bor gyors oxidációját okozza, mely leginkább a narancs szín növekedésében mutatkozik meg.

Antibotrytis Rouge visszaállítja a savanyú rothadás által károsított proantocianidin tannin koncentrációt és védő hatást gyakorol a színre és aromára. Ez az utóbbi tulajdonság az élesztő sejtfal tartalomnak köszönhető, mely hatásos antioxidáns, illetve az ellag tanninoknak, melyek nagyon gyorsan megkötik az oxigént.





ANTIBOTRYTIS Rouge

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

élesztő sejtfa, inaktivált élesztők, Ellag tannin, proantocianidin tannin, galla tannin.

→ ADAGOLÁS

30-100 g/hl szőlő vagy q must a szürkerothadásos fertőzés mértékétől függően.

→ ALKALMAZÁS

Oldjuk fel 10-szeres mennyiségű vízben és adjuk közvetlenül a musthoz vagy a zúzott szőlőhöz.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös és száraz helyen, fénytől és közvetlen hőtől távol.

Nettó 5 kg-os zsákok.

