

Pro6

Proseccóhoz és habzóborokhoz

ALKALMAZÁSI TERÜLET

A **Pro6** egy Champagne-ban izolált élesztő; Olaszországban, különösen a Prosecco szőlőfajtaival végzett kísérletek során mutatott erjesztési és érzékszervi jellemzői miatt a Dal Cin ezt az élesztőt választotta ennek a fontos szőlőfajtának az erjesztéséhez.

A mustban a Pro6 gond nélkül átveszi a vezető szerepet az erjesztésben, mert killer faktoral rendelkezik, és határozottan domináns törzs. Az alapborban a Pro6 erjedési profilját fokozatos indulás és szabályos lefolyás jellemzi, tiszta lecsengéssel; általában elmondható, hogy ennek az élesztőnek az erjedési folyamata soha nem akadozik vagy lassul le.

A Pro6 meglehetősen széles hőmérsékleti tartományban jól erjeszt, és ez hozzájárul a nagyon kedvező érzékszervi eredményekhez: a kész borok általában hangsúlyos gyümölcsös és virágos jegyeket, és illatban, ízben is tisztaságot mutatnak.

Sikeresen használják Prosecco és minőségi gyöngyözőborok és pezsgők másodlagos erjesztésében, de jó eredményeket érnek el az első erjesztés során is, amikor a fajtajellemzők mellett a cél termék frissességének kiemelése.

MIKROBIOLÓGIAI TULAJDONSÁGOK

Saccharomyces cerevisiae ex bayanus.

- Killer faktor: jelen van.
- Erjesztési körülmények: $T > 10^{\circ}\text{C}$.
- Alkoholtartalom: 15% v/v.
- Erjedési kinetika: az erjedés indulása fokozatos, lefolyása szabályos, határozott lezárással.
- Tápanyagigény: nem igényel jelentős mennyiségű nitrogént.
- Alacsony acetaldehid-, illósav- és szulfid-termelés.

BORÁSZATI TULAJDONSÁGOK

- Aroma jellemzők: jó egyensúly az erjedési aromák (észterek) termelése és a fajtajellemzők kiemelése között.
- Ízjegyek: tiszta és friss ízérzet.
- Technológiák: alapbor erjesztés, másodlagos erjedés.
- Finom és tartós gyöngyözést ad a bornak.
- Ajánlott szőlőfajták: pezsgő alapborok, Prosecco, Pinot blanc, Pinot Grigio, Rizling, Malvasia.