

Borászpiac

www.boraszpiac.hu

Készüljön velünk a szüretre!

2026



Termék	Adagolás	Jellemzők	Megjegyzés/ időzítés
Natuferm Pure	20–40 g/hl	- Autolizált sejtfaak: +++ - Aminósavak és nyomelemek: +++	Starter. Középidő után ne adjon hozzá semmit! DAP-pal ne használja együtt.
Natuferm Bright	30–40 g/hl	- Autolizált sejtfaak: +++ - Ergoszterol: ++	Extra tiol termelésért 30–40 g/hl élesztővel együtt. Észter és tiol termelésért 50% starterként, 50% félidőben.
Natuferm Fruity	30–40 g/hl	- Élesztősejtfal: +++	Élesztővel együtt adja a musthoz. Kiemelkedő észter termelést eredményez.
Maxaferm	30–60 g/hl	- DAP: ++ - Thiamin: + - Élesztősejtfal: +++	20 g/hl az élesztővel együtt, 20–40 g/hl félidőben.
Extraferm	20–40 g/hl	- Élesztősejtfal: +++	Elakadt erjedés és újraindításhoz (Fermivin Champion Boosterrel).
Natuferm Intense	40 g/hl	- Autolizált sejtfaak: ++ - Élesztősejtfal: ++ - Aminósavak és nyomelemek: ++	Starter. Extrém magnézium és cink tartalom.

Termék	Adagolás	Jellemzők	Megjegyzés/ időzítés
Keller DAP	40–60 g/hl, max. 100 g/hl	- DAP: +++	2–3 nappal az erjedés elindítása után.
Keller Thiamin	60 g/hl	- Thiamin: +++	Röviddel az erjesztés indítása után.
Keller Nutriferm Plus	60–80 g/hl	- DAP: ++ - Thiamin: + - Élesztősejtfal: ++	50% egy-két nap után, 50% félidőben.

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922



RAPIDASE®	ALKALMAZÁS	HATÁS	ADAGOLÁS	L / G	CSOMAG
EXPRESSION AROMA	A fehér- és rozéborok áztatása során aromaanyagok kinyerése.	A héj- és húsrész sejtfalról való lebontása.	2-3 g /100 Kg		100 g 1 Kg
CLEAR	Gyors és hatékony musttisztítás.	A pektin fő- és oldalláncainak lebontása.	1-2,5 g/hL 1-2,5 mL/hL		100 g - 1 Kg 1 Kg - 20 Kg
CLEAR EXTREME	Teljes tisztítás nehéz körülmények között.	A pektin fő- és oldalláncainak lebontása akár 6 °C-on is.	1-3 g/hL 1-3 mL/hL		100 g 1 Kg - 5 Kg
EXTRA FRUIT	Aromaanyagok kinyerése vörös szőlő áztatása során.	Vörös szőlőhéj- és húsrész sejtfalának lebontása.	2-3 g /100 Kg		100 g 1 Kg
EXTRA COLOR	Fokozott szín- és polifenolkinyerés vörösborokban.	Vörös szőlőhéj sejtfalának lebontása.	2-3 g /100 Kg		100 g 1 Kg
GLUCANFREE	Botrytis cinerea-val fertőzött musthoz és borokhoz.	Botrytis eredetű β-glükánok lebontása mustban és borban.	2-4 mL/hL		1 Kg
BATONNAGE	Az ízérzethet és aromához hozzájáruló molekulák felszabadítása.	Élesztő sejtfalának lebontása.	2-2,5 g/hL 2-2,5 mL/hL		100 g 1 Kg
REVELATION AROMA	Enzim a fajta aroma prekurzorainak gyors és teljes feltáráshoz	Glikozilált vegyületek hidrolízise.	1-3 g/hL 5-10 g/hL		100 g

FOLYÉKONY GRANULÁT



	A pektin fő láncain ható pektinázok.		A pektin oldalláncain ható pektinázok.		Cellulázok és hemicellulázok	β -D-glükánáz	β -D-apiozidáz) Glikozidázok (β -D-glükózidáz, α -L-arabinofuranózidáz, α -L- ramnozidáz	Proteáz (Aspergillopepszin I)
	PE: Pektin- metilészteráz PG: Pektin-galakturnáz	PL: Pektin-liáz	Rhamnogalakturnáz	Arabináz				
EXPRESSION AROMA	●			●	●			
CLEAR	●			●				
CLEAR EXTREME	●			●				
EXTRA FRUIT	●		●	●	●			
EXTRA COLOR	●		●	●	●			
GLUCANFREE						●		
BATONNAGE						●		
REVELATION AROMA							●	



A RAPIDASE® enzimeket a dsm-firmenich gyártja, amely a világon az élelmiszer-enzimek egyik vezető szereplője. A dsm-firmenich rendelkezik a leghosszabb múlttal a borászati enzimek gyártása terén, és a Quality for life™ programjával garantálja megbízhatóságát.

Ez az elköteleződés biztosítja, hogy bármely RAPIDASE® enzim amelyet megvásárol, minőségi, megbízható, reprodukálható és nyomon követhető, emellett biztonságos és fenntartható módon kerül előállításra.

	A pektin fő láncain ható pektinázok.		A pektin oldalláncain ható pektinázok.		Cellulázok és hemicellulázok	β-D-glükanáz	β-D-apiozidáz Glikozidázok (β-D-glükózidáz, α-L-arabinofuranozidáz, α-L- ramnozidáz	Proteáz (Aspergillopepszin I)
	PE: Pektin- metilészteráz PG: Pektin-galakaturonáz	PL: Pektin-liáz	Rhamnogalakaturonáz	Arabináz				
EXPRESSION AROMA	●			●	●			
CLEAR	●			●				
CLEAR EXTREME	●			●				
EXTRA FRUIT	●		●	●	●			
EXTRA COLOR	●		●	●	●			
GLUCANFREE						●		
BATONNAGE						●		
REVELATION AROMA							●	

Fermivin®

„UNITY” jelentése az, amikor valami egyesül, összekapcsolódik egy egésszé.

Ez a kategória a Fermivin *Saccharomyces cerevisiae* törzseket foglalja magában, amelyek erőteljes erjesztők, biztonságot és megbízhatóságot nyújtanak. A terméknevek olyan rövidítések, amelyek a törzs kulcsfontosságú tulajdonságát vagy a szelekciós számát tükrözik.

„SYNERGY” arra az interakcióra vagy együttműködésre utal, amikor két vagy több tényező együttes hatása nagyobb, mint külön-külön. Ez a kategória a *Hanseniaspora vineae* fajt, valamint a következő bevezetésre kerülő nem-*Saccharomyces* törzseket tartalmazza, amelyek az újdonságot, a jövőt, és azt a bizonyos megkülönböztető tulajdonságot képviselik, amely egyedivé teszi a borokat.

	TERMÉK	FAJ			BOR			BOR TÍPUSA
		S.c. var. <i>cerevisiae</i>	S.c. var. <i>bayanus</i>	H. <i>vineae</i>	FEHÉR ROZÉ GYÖNGYÖZŐ VÖRÖS	BRANDY	GYÜMÖLCSBOR	
Synergy	VINEAE			●	● ● ● ● ●			Nagyon virágos illatú, telt borok
Unity	3C	●			●			Elegáns, kerek, gyümölcsös és komplex borok
Unity	IT61	●			● ●			Intenzív trópusi aromák, telt ízvilággal
Unity	TS28	●			●			Zöld és friss, tiolos stílusú borok
Unity	4F9		●		● ● ● ●		●	Gyümölcsös, kerek fehér- és rozéborok
Unity	AR2	●			● ●		●	Intenzíven aromás fehér- és rozéborok
Unity	LVCB		●		●		●	Ásványos, friss és aromás borok
Unity	VB1		●		●			Prémium száraz fehérborok
Unity	SM102	●			● félédes	●	●	Elegáns, virágos borok
Unity	LS2		●		● ●		●	Hagyományos gyöngyöző borok

TERMÉK	JELLEMZŐK	KÓSTOLÁSI JEGYEK	ALKOHOLTOLERANCIA (%)	HŐMÉRSÉKLETI TARTOMÁNY (°C)	NITROGÉNIGÉNY	CSOMAG	
						CLASSIC FERMIVIN	ILR FERMIVIN
VINEAE	A Saccharomyces cerevisiae 10-szer több fenil-etil-acetátot és 2-szer több benzonoidot termel, gyors autolízissel.	Sok virágos aroma és kellemes szájérzet	10	16 - 22	+	500 g	—
3C	Magas poliszacharid- és β-damascenon-termelés	Citrus, mogoró, akác, jól kiegyensúlyozott	14	16 - 22	++	500 g	500 g
IT61	Magas tiol- és észtertermelés	Grapefruit, citrusos, ananászos, telt grapefruit-aromával	14.5	15 - 28	++	500 g	500 g
TS28	Jelentős tiol-felszabadító	Buxus, egres, ásványos (kő, kovakő)	14.5	15 - 22	+++	500 g	500 g
4F9	Jó tiol-átalakító, telt ízvilág és magas észtertartalom	Grapefruit, csonthéjas, trópusi gyümölcsök, telt	15.5	14 - 28	++	500 g	500 g
AR2	Magas észtertermelés (etil- és acetátészterek)	Nagyon gyümölcsös, cukorkás, banános, ananászos	16	12 - 20	+++	500 g 10 Kg	500 g
LVCB	Erőteljes erjesztő, etil-észterek, tiolok és terpének termelésével	Citrus, körte, sárgabarack, trópusi gyümölcsök, ásványos	15	12 - 22	+	500 g	500 g
VB1	Erőteljes erjedés, tiszta és fajtajelleges aroma	Virágos, muskotályos, lime-os, zöldalmás, ásványos	16	14 - 28	+	500 g 15 Kg	500 g
SM102	Félszáraz borok és párlatok, zsírsavak etil-észtereinek szintézise	Nagyon aromás, virágos, gyümölcsös, kellemes szájérzetű	12	16 - 22	++	500 g	—
LS2	Elsődleges és másodlagos erjedés	Fajtajelleg és terroir sajátosságok	16	14 - 28	+	500 g	—

	TERMÉK	FAJ			BOR FEHÉR ROZÉ GYÖNGYÖZŐ VÖRÖS	EGYÉB			BOR TÍPUSA
		S.c. var. cerevisiae	S.c. var. bayanus	H. vineae		BRANDY	GYÜMÖLCSBOR	CIDER	
Unity	A33	●			●				Struktúrált és komplex vörösborok
Unity	P21	●			● ●			●	Sötét színű, koncentrált, gyümölcsangús vörösborok
Unity	MT48	●			●				Gyümölcsös, fűszeres vörösborok
Unity	VR5	●			●				Középziben gyümölcsös, struktúrált vörösborok
Unity	PF6	●			●			●	Gyümölcsös, elegáns, korai fogyasztásra szánt vörösborok
Unity	XL	●			● ●				Gyümölcsös, selymes vörös- és rozéborok
Unity	E73	●			● ●		●	●	Korai forgalomba hozatalú, gyümölcsös vörös- és rozéborok
Unity	PDM		●		● ● ● ●		●	●	Univerzális élesztő
Unity	7013	●			● ● ● ●	●	●		Gyümölcsborok és párlatok
Unity	CHAMPION		●		● ● ● ●		●		Nehezített körülmények
Unity	CHAMPION BOOSTER		●		● ● ● ●		●		Az erjedések gyors újraindítása

Fermivin®

INSTANT ÉLESZTŐK

Az In-Line Ready® a Fermivin élesztők olyan termékcsaládja, amelyet kifejezetten közvetlen beoltásra fejlesztettek ki mustba vagy szőlőbe, egyszerűséget, megbízhatóságot és minőséget biztosítva. Ez az innováció csökkenti az előkészítési lépéseket, időt takarít meg, és minimalizálja az élesztő előkészítéséből adódó hibák kockázatát.

EREDET

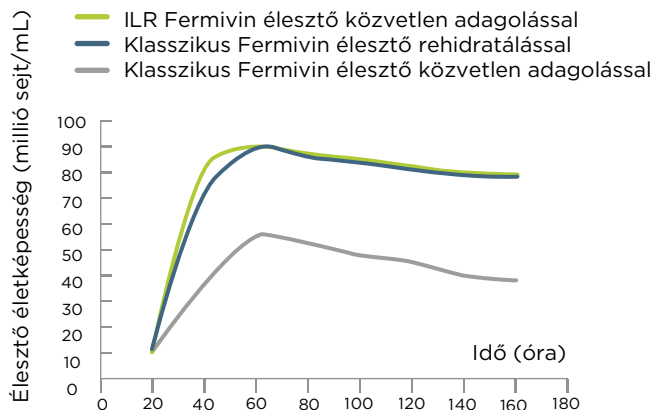
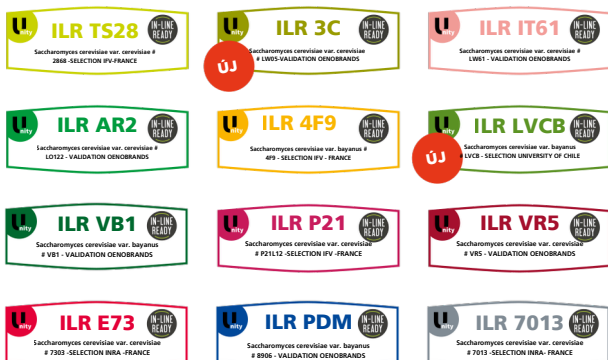
2011: Felismertük, hogy szükség van egy olyan speciális gyártási folyamat kifejlesztésére, amely lehetővé teszi, hogy a Fermivin élesztőt közvetlenül a mustba lehessen adagolni.

2013: Elindítottuk az In-Line Ready Fermivin élesztőtechnológiát.

- Az élesztő beoltásának egyszerűsítése.
- Robusztus erjesztés támogatása kedvezőtlen körülmények között, lásd az 1. ábrát.

JELEN

Azóta jelentősen kibővítettük az In-Line Ready választékot, most már széles portfóliót kínálunk ILR formulációban. Ez a fejlődés tükrözi a borászok világszerte növekvő bizalmát és elfogadását, mivel az ILR technológia sokoldalúságát és hatékonyságát bizonyítja a legkülönbözőbb borkészítési körülmények között.



1. ábra. Az In-Line Ready és a klasszikus Fermivin élesztők életképességének összehasonlítása, közvetlen adagolás vagy rehidratálás után.

IDŐ ÉS KÖLTSÉGHATÉKONYSÁG

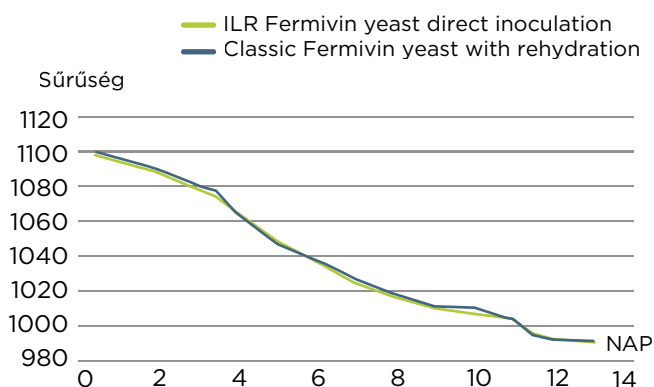
- Nincs szükség rehidratálásra, így az előkészítési idő akár 30%-kal is csökkenhet.
- Alacsonyabb üzemeltetési költségek (energiamegtakarítás és vízmegtakarítás) a leegyszerűsített folyamatok miatt.

ROBUSZTUSSÁG KÜLÖNBÖZŐ KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT

- Hatékonyan működik a legkülönbözőbb alkoholszintek, hőmérsékletek és mustösszetételek mellett.

KÖVETKEZETES ERJEDÉSI EREDMÉNYEK

- Magas megbízhatóságot biztosít, minimalizálva a megrekedt vagy vontatott erjedés kockázatát.



2. ábra. Több erjedési kinetika átlagértékeinek összehasonlítása: közvetlenül adagolt ILR Fermivin élesztők és ugyanazon törzsek klasszikus Fermivin változatainak rehidratálás utáni adagolása.

Fermivin®

INSTANT ÉLESZTŐK

Az **In-Line Ready®** formuláció nemcsak egyszerűsíti a **Fermivin** élesztők beoltását, hanem egyre bővülő, gondosan válogatott törzskínálatot is biztosít. Ezek a törzsek a borászok sokféle igényét szolgálják ki, lehetővé téve a kívánt érzékszervi profilok elérését, miközben robusztus erjesztési teljesítményt nyújtanak.

IN-LINE READY TÖRZSEK VÖRÖS- ÉS ROZÉBOROKHOZ			
Aroma intenzitás	● ● ●	● ● ●	● ● ● ●
Piros gyümölcs	● ● ●	● ● ●	● ● ●
Fekete gyümölcs			● ● ●
Dzsemes		●	● ●
Szájérzet	●	● ● ●	● ● ● ● ●



MULTIFUNKCIÓS ÉLESZTŐ

- Biztonságos erjedés
- Tiszta aromák
- Fajtajelleg és terroir sajátosságok



GYÜMÖLCSBOROK ÉS PÁRLATOK

- Magas etanol-átalakítás
- Alacsonyabb magasabb rendű alkoholok és acetaldehid termelés
- Fajtajelleg és terroir sajátosságok





A STABILITÁSÉRT ÉS AZ ÉRZÉKSZERV MINŐSÉG FOKOZÁSÁÉRT

A *Saccharomyces cerevisiae*-ből származó élesztő mannoproteinek természetes és hatékony megoldásokat kínálnak a bor minőségének javítására. Ezek egyszerre felelnek meg a technológiai és érzékszervi elvárásoknak, többek között az alábbiak révén:

- Kolloidális és borkósavas stabilitás biztosítása a bor instabilitásának megelőzésére.
- Érzékszervi javítás a szájéretet, gyümölcsösség, frissesség, tisztaság és eltarthatóság fokozásával
- Összeegyeztethetők az EU ökológiai és az NOP szabványokkal.

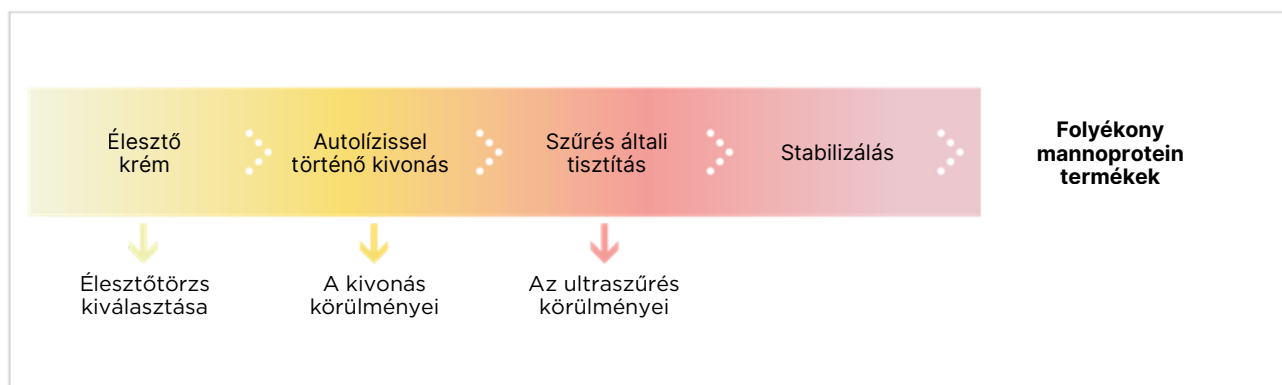
Ezek a sokoldalú eszközök a borászok igényeit szolgálják, miközben megőrzik a bor eredetiségét és egyensúlyát.

MI TESZI EGYEDIVÉ MANNOPROTEIN TERMÉKEINKET?

Termékpalettánk olyan megoldásokat tartalmaz, mint a Claristar®, a Final touch® POP, a Final touch® TONIC és a Final touch® GUSTO, amelyek mindegyikét kifejezetten egyedi borászati kihívások megoldására fejlesztettük ki.

Az élesztő és a mannoproteinek biokémiájáról szerzett mélyreható ismereteink, a gyártásban, kivonásban és tisztításban szerzett szakértelmünk, valamint a mannoproteinek borászati alkalmazásában szerzett tapasztalatunk lehetővé teszi számunkra, hogy magas minőségű mannoprotein megoldásokat fejlesszünk.

A mannoproteinek nagy családjából módszeresen választottunk ki olyanokat, amelyek egyedi tulajdonságokat mutatnak. Az élesztő mannoproteinek széles mérettartományban, eltérő töltéssel (foszforilációs fokkal), fehérje/szénhidrát aránnyal és összetétellel rendelkeznek. Mindannyian a poliszacharidok nagy családjának tagjai, szerkezeti sokféleségük pedig funkcionális sokféleséget eredményez.



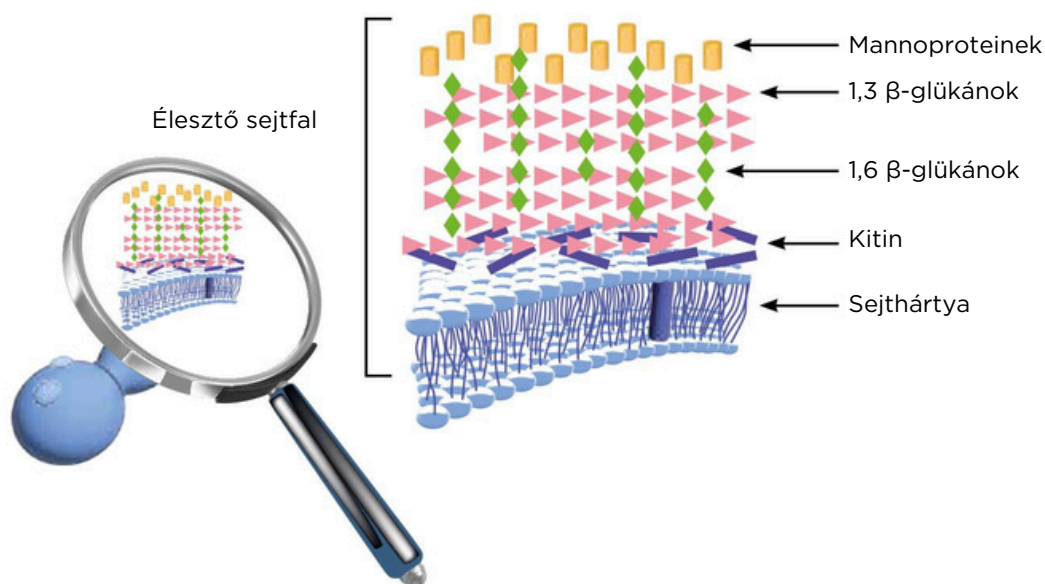
1. ábra Az Oenobrand's élesztő mannoproteinjeinek gyártási folyamatábrája.





MANNOPROTEINEK	FEHÉR	VÖRÖS	ROZÉ	GYÖNGYÖZŐ	BORKÓSAVAS STABILITÁS	MEGŐRZI AZ AROMA POTENCIÁLT	GYÜMÖLCSŐSSÉG	FRISSESSÉG	SELYMESÉG	CSÖKKENTI A FANYARSÁGOT
	+++	+++	+++		+++	+++	+	+	++	+
FINAL TOUCH POP	++	+	++	+++	+	+	+	++	+++	++
FINAL TOUCH TONIC	+++		+++	+	+	++	++	+++	+	
FINAL TOUCH GUSTO		+++	++	+	+	+	++	++	+++	+++

Az új uniós bortörvény, amely 2023. december 8-án lépett hatályba, előírja, hogy az adalékanyagokat – beleértve az élesztő-mannoprotein alapú megoldásokat is – QR-kóddal kell jelölni, és stabilizálószerként (élesztő mannoprotein) fel kell tüntetni. Ez minden Európában forgalmazott borra vonatkozik.



2. Ábra: A gombasejtfal összetételének vázlatos áttekintése, beleértve a mannoproteineket.

Elérhetőségeink

Telefonszám: (+36) 70-324-8568

E-mail cím: info@boraszpiac.hu

Web: www.boraszpiac.hu