

# GOOD NEWS

BY FERMENTIS. HÍREK, TANÁCSOK, KILÁTÁSOK.

8. szám

2022. JANUÁR

ÉLESZTŐSZÁRMAZÉKOK | 16. o.

Előnyök  
a borkészítés  
különböző  
szakaszaiban.

BORTÚRA | 9. o.

Spanyolország,  
Portugália.  
Oly közel és  
mégis távol.

BOLDOG SZÜLETÉSNAPOT

10 E2U<sup>®</sup>  
EASY TO USE  
ÉV

Az E2U<sup>™</sup> termékek 10 éve könnyítik meg és teszik biztonságosabbá a borászok munkáját. Visszatekintés a nagy kalandra.





### 03–08 E2U™ ÉVFORDULÓ 10 ÉV

A Fermentis idén ünnepli az E2U™ márka létrejöttének 10. évfordulóját. Kitűnő alkalom ez arra, hogy visszatekintsünk az innováció születésére, valamint, hogy bemutassuk azt a számos előnyt, amit a borászok számára nyújt.



### 09–11 SPANYOLORSZÁG– PORTUGÁLIA

#### OLY KÖZEL ÉS MÉGIS TÁVOL

Két nagyhírű borkultúra, amelyek alapvetően különböznek egymástól az ampelográfia, a gyakorlat és az ízlés tekintetében.



### 12–15 KLÍMAVÁLTOZÁS KREATÍV ELLENLÉPÉSEK

Talajok, fajták, módszerek, gondolkodásmód, technológia... A borászok a tettek útjára léptek. Kövessen minket a csata sűrűjébe.



### 16–19 ÉLESZTŐS- ZÁRMAZÉKOK OKOS MEGOLDÁSOK

Friss információk élesztőszármazékainkról. Szakértőnk válaszol az Önök által leggyakrabban feltett kérdésekre.



### 20–21 FERMENTIS CSAPAT EZEK VAGYUNK MI

Ismerkedjen meg az öt minket összekötő személyiségjeggyel.



### 22–23 KOMMUNIKÁCIÓ MINDENT ÖNÉRT

A Fermentis által az Ön segítségéhez és képzéséhez létrehozott online és offline médiatartalmak áttekintése.

YEASTS & FERMENTATION SOLUTIONS

E2U™  
EASY TO USE

Make it easy!

Yeasts and yeast derivatives are amazing tools for you, winemakers. They secure your production, release aromas, preserve color and freshness... The choice you make impacts the final character of your wine, as well as your results. As experts in fermentation, we work every day to bring you innovative solutions of the highest quality. This is best illustrated by our E2U™ ("easy to use") range, which allows you, for example, to pitch your yeast directly, without rehydration. You save time and effort, and lean green by saving water and energy.

SEE HOW WE CAN HELP ON OUR APP AND AT FERMENTIS.COM

Fermentis  
by Lesaffre

E2U™ kampány – 2018



## STÉPHANE MEULEMANS vezérigazgató, Fermentis

“ Nagy örömmel tölt el, hogy magazinunk legutóbbi megjelenését követően ismét szólhatok Önökhöz GoodNews című magazinunk hasábjain. Ma egy olyan márka születésének az évfordulóját ünnepeljük, amelynek alapötlete 2004-2005-ben merült fel és amely 10 éve hivatalosan is létezik. Ez nem más, mint az E2U™. E név alatt olyan termékeket és megoldásokat vezettünk be, amelyeknek közös tulajdonsága az egyszerű és biztonságos használat – és természetesen az, hogy maradéktalanul teljesítik az Ön elvárásait. A Fermentis élesztők egykori felhasználójaként biztos vagyok benne, hogy ha korábban voltak is kételyei a hasonló termékekkel kapcsolatban, az E2U™ egykettőre eloszlatja majd azokat. Mindig foglalkoztatott az, hogy miként javíthatnánk a termékeinket és tehetnénk optimálisabbá azok használatát – természetesen a működőképesség és az elvárt eredmény szavatolása mellett. E kontextusban foglalkoztunk meg a magunk számára kérdéseket, illetve elemeztük ki kutatási eredményeinket. Rájöttünk, hogy a felhasználás egyszerűsítése felé érdemes elmozdulnunk. Úgy döntöttünk tehát, hogy mindazon termékeket, amelyekre jellemzők a fent említett tulajdonságok, E2U™ márkanev alatt hozzuk forgalomba. Amikor tehát levesz a képzeletbeli polcra egy E2U™ terméket, egy olyan új világ tárul fel Ön előtt, amelyben minden megfelel a nagyon precízen megfogalmazott elvárásoknak. Az élesztők esetében ez azt jelenti, hogy akár a közvetlen beoltást, akár a must-

ba öntés előtti, előzetes rehidatálást választja, mindig pontosan a várt eredményt kapja. Az élesztőszármazékoknál inkább az egyszerű és biztonságos használat kerül előtérbe, különös tekintettel a porlékonyoságra és az optimális oldhatóságra. Mindezekben túlmenően az E2U™ koncepció a fenntarthatósággal szembeni társadalmi igényekre is választ ad oly módon, hogy ügyel a felhasználók egészségére és biztonságára, egyúttal mérsékeli az erőforrás- (pl. víz, energia stb.) és a mosószerigényt, illetve a szennyvíztermelést. Nem mellesleg pedig csökken a befektetendő tőke nagysága, illetve alacsonyabbak lesznek a használat kapcsán felmerülő költségek.

Végül szükségesnek tartom megemlíteni, hogy e márka jelentős, interdiszciplináris interakciók – köztük azok, amelyek az Önök és köztünk zajlottak – révén kristályosodott ki az idők folyamán. Alapját olyan tapasztalati tőke képezi, amilyenre minden bizonnyal igen sokan vágyanak. Remélem, hogy öröme telik az E2U™ termékekben és a jövőben is szívesen használja majd azokat. Köszönjük bizalmát, illetve részvételét a partneri együttműködésekben. Csodás eredményeket értünk el együtt, ami nagy erőt ad számunka a jövő alakításához. Remélem, hogy visszatér majd hozzánk, megosztva velünk az észrevételeit, segítve bennünket a fejlődésben és abban, hogy teljesíthessük az igényeit. Addig is vigyázzon magára! A mielőbbi viszontlátásra! ■





## AZ E2U™ ERŐS HITBŐL ÉS AKARATBÓL SZÜLETETT.

Az E2U™ kaland az erős hit és akarat találkozása-kor vette kezdetét. Tíz évvel ezelőtt meg voltunk győződve arról, hogy **száraz élesztőink képesek a várt eredményt hozva alkalmazkodni az eljárásbeli különbségekhez.** Mindemellett meg szeretnénk volna könnyíteni a borászok életét. E célok érdekében igen aprólékos teszteknek vetettük alá élesztőinket.

**Az életképesség vizsgálatával kezdtük.** Hamar meggyőződünk arról, hogy akár 10°C-on, akár 43°C-on rehidratáljuk az élesztőket, ugyanazok az eredmények születnek. A következő lépést a különböző cukorkoncentrációjú vizes oldatokban való rehidratálás jelentette, amelynek során nagyon jó volt a túlélési arány. Ezután jöttek a pincében végzett tesztek, amelyeknél a 15–17°C-os normál csapvízben történő rehidratálást, illetve a mustba való közvetlen beoltást vizsgáltuk. Az eredmények ezúttal is megfeleltek a várakozásainknak: **az élet- és a fermentációs képesség, valamint érzékszervi profilok ugyanazt a magas szintet képviselték.**

Azóta évente legalább egy élesztőt alapos tanulmányozásnak vetünk alá, hogy meggyőződjünk arról, vajon az méltó-e az E2U™ védjegy viselésére. **Mindemellett a száraz élesztőinket illetően is fontos kutatásokat végeztünk.** A porlékonyosság és a diszpergálhatóság problémáját megoldandó, partnerlaboratóriumainkkal együttműködésben mikrogranulált, por alakú, illetve folyékony, az E2U™ szabványnak megfelelő termékeket fejlesztettünk ki. Mindez igen komoly idő- és pénzügyi ráfordítást igényelt, ugyanakkor tökéletesen összhangban volt a Fermentis céljával: **olyan innovatív, áttörést hozó termékeket letenni az ügyfeleink elé, amelyek minden szempontból tökéletesítik a borkészítést.** (Lásd a 6–8. oldalt.) ■

### A KUTATÁSI FÁZIS ETIENNE DORIGNAC

A Fermentis technológiai igazgatója, borász



## A BORÁSZOK ALIG AKARTÁK ELHINNI, HOGY EZ ILYEN EGYSZERŰ!

Tíz évvel ezelőtt Milánóban, egy borászati vásáron hallottam először az E2U™ márkáról. Akkoriban **borászati tanácsadóként dolgoztam a saját cégemnél.** Őszintén szólva meglepőnek, sőt alig hihetőnek tartottam, hogy az élesztőt a reaktiválást célzó előzetes lépések nélkül lehessen beoltani. Az E2U™ termékek gyakorlati alkalmazásáról ugyan nem voltak konkrét gyakorlati tapasztalataim, de korábban alaposan megismertem a Fermentis élesztőit és ajánlottam is azokat másoknak – de a rehidratálás kihagyása fel sem merült. Később azután csatlakoztam a Fermentis csapatához. Miután meghallgattam a kollégáimat és tanulmányoztam a közvetlen beoltás eredményeit, megértettem, hogy milyen értékes eszköz lehet ez. A későbbiekben Chilében és Argentínában folytattam kísérleteket a SafEno™ VR 44 élesztővel.

**A körülöttem lévő borászok szkeptikusan álltak az egészséghöz, akárcsak korábban jómagam;** nem akarták elhinni, hogy a fermentáció ilyen mértékben egyszerűsíthető. **Először a fiatalabb borászok látták be az E2U™ hasznosságát.** A szakmájukat régebben kitanult idősebbek azonban nehezebben adták be a derekukat. Az E2U™-et apránként, a kedvező tapasztalatok szaporodásával párhuzamosan fogadták el. Az első pár szezonban a borászok számos tesztet végeztek, összehasonlítandó a tradicionális (előzetes rehidratálást alkalmazó), valamint a közvetlen beoltást. A kísérletekhez többféle élesztőtörzset és szőlőfajtát használtak. **Nagy meglepetést okozott, amikor kiderült: az eredmény ugyanaz!**

Most, tíz esztendővel később úgy látom, hogy a Fermentis már nemcsak termékeinek kiváló minőségéről híres, hanem arról is, hogy ezek a termékek mennyire egyszerűen használhatók. E jellemzők pedig bizalmat ébresztenek a gyártó iránt. Nem csoda, hogy a Fermentis évről évre egyre nagyobb szeletet hasít ki a magas minőségű borászati segédanyagok piacából. ■

### A BORÁSZOK REAKCIÓI SERGIO ALOISIO

A Fermentis regionális értékesítési igazgatója – Latam Wine



## A PARTNER, AKIVEL BEINDULTAK A DOLGOK.

Egy új termék sikeres piaci bevezetése **nehezen képzelhető el a forgalmazók támogatása nélkül.** Az E2U™ esetében az **elsők között a HTS sietett a segítségünkre.** Eleinte persze csak óvatosan. Csak emlékeztetőül: tíz évvel ezelőtt a termékeinket nem rehidratálták a sörfőzők. A Fermentis ezért úgy döntött, hogy a Meurice Laboratórium bevonásával tanulmányozni fogja a mustba történő közvetlen beoltást. A kísérletek igen kedvező eredményeiről azután beszámoltunk a HTS képviselőinek.

Mivel száraz élesztőinknek eme újfajta felhasználási módja alaposan felforgathatta volna az akkori borászati szokásrendet, **a HTS a kísérletek és a kutatások további folytatására kért minket.** Így hát elmentünk Chilébe, hogy valós körülmények között győződjünk meg a SafEno™ CK tudásáról. Amikor egy évvel később a Fermentis ismertette az eredményeinket, a HTS beismerte, hogy maga is végzett vizsgálatokat. Ők mikrovinifikációban tesztelték a SafEno™ NDA 21 élesztőt és a tapasztalataik – hasonlóan a mieinkhez – rendkívül jók voltak. Így azután a 2013-as Enoforum nemzetközi szimpóziumon **együttesen dobtuk be a szakmai köztudatba az „Easy to Use” koncepciót.** Maradt tehát egy újabb évünk arra, hogy egy „sztenderdebb” élesztőt – a SafEno™ SC 22-t – teszteljünk le. Mi a laboratóriumban végeztük a vizsgálatokat, a HTS pedig mikrovinifikációban. Vagyis körültekintően jártunk el.

A HTS-szel való együttműködésünk a ViniLiquid™, az újonnan kifejlesztett folyékony tápanyag piacra dobásakor mélyült el. Partnerünk addig némi távolságtartással szemlélte az élesztőinket, **azonban a ViniLiquid™ elosztotta minden kétségét.** A HTS lelkes, a ViniLiquid™ tápanyagot népszerűsítő hírverése nagyot lendített az E2U™ reputációján – ez egészen biztos. ■

### AZ ELSŐ PARTNER ROBERTO PAVESI

A Fermentis regionális értékesítési igazgatója – Dél-Európa



## A FERMENTIS EGY KÍVÜLÁLLÓ, FIATAL MÁRKA VOLT...

Amikor a Fermentishez kerültem, a vállalat éppen csak újtára bocsájtotta az E2U™ termékeket. Nem volt ez egy egyszerű történet. Egyes forgalmazók megkérdőjelezték, hogy ezek az élesztők valóban olyan jól teljesítenek-e, ezért bizonyítékokat és tesztekkel követeltek rajtunk. Ezzel nem volt gond, hiszen ott voltak a kezünkben a bizonyítékok. Annak ellenére azonban, hogy E2U™ élesztőinket szigorú protokollt (életképesség-elmérés, a kész borok érzékszervi vizsgálata) követve validáltuk, a döntéshozókban még maradt némi kétely – kényelmesebb volt a bevett tudásukhoz ragaszkodniuk.

**A borászok részéről is tapasztaltam némi tanácsatlanságot,** hiszen az, amit tőlünk hallottak, szembe ment mindazzal, amit az előző tíz-húsz évben tanácsoltak nekik. Őket idézve: „A nagyon szigorú rehidratálási protokollok alkalmazása mellett még tápanyagok bevetését is ajánlották a rehidratáció fokozásának érdekében. Ha tehát ezt mondják, akkor így is van!” **A közvetlen beoltás túl szépnek tűnt ahhoz, hogy igaz legyen. Vagy inkább hihetetlenül egyszerűnek.**

Az igazsághoz még az is hozzátartozik, hogy fiatal márka lévén a Fermentis küzdelmes időket élt meg akkoriban. **Az idő azonban minket igazolt.** Türelmesen és bátran ki kellett tartanunk a meggyőződésünk mellett – közben pedig tanulmányok sokaságát publikáltuk. Élesztőink kitűnő minőségén és teljesítőképességén túl **a színhagyomány is nagy segítségünkre van.** Amikor egy borász hallja, hogy X vagy Y E2U™ élesztőt használt és az milyen jól bevált, elkezd ránk odafigyelni. A Fermentisnek a kezére játszik továbbá, hogy sokan azért választják az E2U™ termékeket, mert szeretnék övni az egészségüket – és nem melleleg a pénztárcájukat. ■

### A PIAC REAKCIÓJA NATHAN WISNIEWSKI

A Fermentis regionális értékesítési igazgatója – Nyugat-Európa







# MEGBÍZHATÓSÁG

Hogyan lehetnek olyan biztonságosak az E2U™ élesztők rehidratálás nélkül is, mint a többi rehidratálással?



# ELŐNYÖK

Milyen konkrét előnyök származnak az E2U™ élesztők és származékok használatából?

## ● 165 ÉV AZ ÉLESZTŐKULTÚRÁKÉRT

A Fermentis arra a kivételes know-how-ra épít, amelyet anyavállalata, a Lesaffre halmozott fel. Több mint 165 éve az élesztő képezi vállalatcsoportunk fő profilját. Tiszta élesztőkultúrákat állítunk elő komplett tápközegeken olyan speciális receptúrák alapján, amelyeket kutatási és fejlesztési részlegünk külön-külön dolgozott ki az egyes törzsekhez.

## ● REMEK GÉNEK ÉS JÓ TÁPLÁLÁS

Genetikájuktól függően az élesztők többé-kevésbé képesek asszimilálni és biotranszformálni az egyes vegyületeket, valamint létrehozni a megfelelő aromákat. Beszerzési forrásunknak (Lesaffre) köszönhetően fermentációs termékeink figyelemre méltó natív tulajdonságokkal rendelkeznek. Mindemellett pedig kellően jól ellátottak tápanyagokkal ahhoz, hogy robusztusságukat hosszú ideig megtartsák. Kitűnő minőségű biomasszájuk – valamint az, hogy nagy mennyiségben tartalmaznak túlélési faktorokat (például szterolokat) – gondoskodik a még nehéz körülmények között is hatékony anyagcseréről. Röviden: **élesztőinkhez nincs szükség rehidratáló termékekre.**

## ● NINCS TRAUMATIZÁLÓ SZÁRÍTÁS

Ahhoz, hogy kitűnő minőségű élesztőket kapjunk, két kritikus fontosságú lépést kell végrehajtanunk: a szaporítást és a szárítást. A Fermentisnél pontosan tudjuk, mikor kell leállítani a szaporítást azt biztosítandó, hogy az élesztőpopuláció zöme a növekedési szakasz végén legyen. Ez lehetővé teszi, hogy az élesztő

felkészüljön előbb a cukrok és a tápanyagok asszimilálására, valamint azt is, hogy az új sarjak kialakulásának érdekében a lehető legkisebb károsodást elszenvedve száradjon meg. Röviden: **az optimális életképesség nagyon alacsony sejtvesztés mellett tartható fenn.**



Élesztőink remek kiindulási alappal bírnak – úgy, mint egy jó genetikai állományú emberi szervezet.

## 1 A DÖNTÉS AZ ÖN KEZÉBEN VAN

A rehidratálás terén végzett évtizedes kutatómunkát követően sem tapasztaljuk, hogy az életképességet és a vitalitást illetően szignifikáns különbség lenne a mi élesztőink és az egyéb termékek között. Tegye hát le a voksát az E2U™ élesztők mellett – azután szabadon eldöntheti, hogy vajon a hagyományos módon vagy hideg vízben rehidratálja-e, avagy közvetlenül oltja-e be azokat. Egyszerűen csak tegye azt, amit a szokásai, a mennyiségek vagy éppen a hangulata alapján tenni szeretne. Válasszon bármit, a kívánt eredmény szavatolt.

## 2 SPÓROLJON AZ IDŐVEL – és az élők munkával

Ez az E2U™ termékek legismertebb, egyben legnagyobbra becsült tulajdonsága. Ezen előnyük különösen préseleskor, valamint a kisebb szőlőültetvények esetében érvényesül, ahol a borász egy személyben gazda, szüretelő munkás, erjesztési szakértő és értékesítő. Tudván azt, hogy szüretkor Önök közül sokan napi 24 órát dolgoznak és 5–10 kilót fogynak, az időmegtakarítás nem holmi luxus – sokkal inkább túlélési tényező. Nem is beszélve arról, hogy a tartályoknál, a hőmérséklet méréskelésével eltöltött órákat mi minden másra is használhatja.

## 3 NINCS TÉVES BEOLTÁS

A beoltás érzékeny művelet. A hozzávalók: az élesztő vízmennyiségének 10-szeresét tartalmazó víz; legfeljebb 10°C hőmérsékletkülönbség a rehidratált élesztőstarter és a beoltandó szőlőmust

A borászok számára az időmegtakarítás nem luxus, hanem túlélési tényező.

között; maximum 45 perc rehidratálási idő, hogy az élesztő ne fogyassza el önmagát és ezáltal ne veszítse el az életképességét. Ezt nyilván kívülről fújja. De vajon a szüret során mindig akad-e még olyasvalaki Ön mellett, aki a képzettségénél fogva tisztában van azzal, hogy a helytelen élesztő-rehidratálás – amely sokszor a szennyeződések potenciális forrása – drámaian leronthatja az alkoholos fermentáció és ezáltal a bor minőségét? Bizony előfordul, hogy a borászoknak igen stresszes körülmények között, néha éjszaka, tapasztalatlan munkatársakkal kell elvégezniük az élesztő-rehidratálást. Nos, az E2U™ termékek már csak ezért is nagy segítséget jelentenek. ▶▶





Ha többet szeretne  
megtudni legutóbbi  
E2U<sup>™</sup>-kísérleteinkről,  
szkennelje be ezt a kódot.



#### 4 SZAVATOLT A MAXIMÁLIS BIZTONSÁG

A piacon elérhető élesztőszármazékok többsége finom por alakú. Amikor tehát Ön gyorsan vagy erőteljesen kinyitja a tasakjukat, finom porszemcsék kerülnek a levegőbe, amelyeket akár be is lélegezhet. Az elmúlt években a Fermentis komolyan foglalkozott ezzel az egészségügyi kockázattal, amely mind Önöket, mind a munkatársainkat érinti. **Az általunk kínált mikrogranulált vagy folyékony oldatokat ma igen alacsony porlékonyság és kimagasló diszpergálhatóság jellemzi, emellett azok csomósodásra sem hajlamosak.** Az E2U<sup>™</sup> termékek – ahogy azt a nevük is sugallja – egyszerűen kezelhetők, olthatók be és könnyen használhatók. Végül: a Fermentis termékeinek többsége természetes eredetű, azok semmilyen veszélyt nem jelentenek a fogyasztó számára.

#### 5 PÉNZT TAKARÍT MEG

Először is, az élesztőink kitűnő minősége okán **Önnek nem kell rehidatációs termékeket vásárolnia.** Másodszor: a rehidatáció, valamint a szobahőmérsékleten való tárolás fázisait kihagyva elkerülhet bizonyos beruházásokat (CAPEX). Ha pedig kevesebbet kell befektetnie, **kisebb összegnek kell feltétlenül megtérülnie.** A költségtakarékosság szellemében fejlesztettünk a csomagoláson, továbbá megnöveltük a termékeink eltarthatósági idejét, így Ön még hatékonyabban tarthatja kordában a költségeket és akadályozhatja meg a pazarlást.

#### 6 JOBBAN ÓVJA A KÖRNYEZETET

Amennyiben az E2U<sup>™</sup> mellett teszi le a voksát, **egészségteudatosabb anyagokat használ fel és kevesebb termékre lesz szüksége** – vagyis felelősségteljesebben jár el. A közvetlen beoltás vagy a hideg vizes rehidatálás pedig víz- és energia-megtakarítással jár. Noha ezek apró dolgoknak tűnnek, mégis jelentős változást érhet el általuk. Akkor hát miért ne lépne? ■

A Fermentis termékeinek többsége természetes eredetű, így azok nem jelentenek kockázatot a fogyasztóra.



MARYAM EHSANI

A Fermentis technológiai sales support menedzsere - Európa

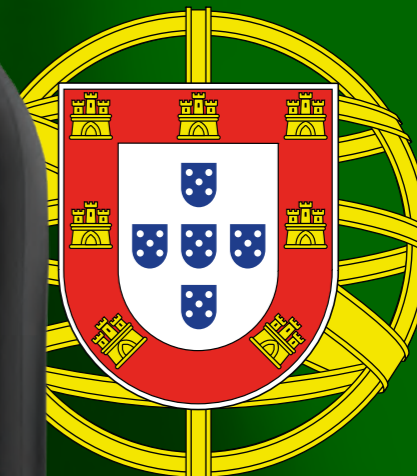
Jó hír: az E2U<sup>™</sup> jóvoltából Ön szabadon eldöntheti, hogy rehidatálja-e az élesztőjét, AVAGY SEM. Ez a rugalmasság igazi megkönnyebbülés sokak számára!



# OLY KÖZEL ÉS MÉGIS TÁVOL

SPANYOLORSZÁG

PORTUGÁLIA



46,6 m hl  
# 3. hely  
(a világtermelés 17,9%-a)

23,9 l/fő  
# 12. hely

8 domináns  
fajta

BOR-  
TERMELÉS  
(2020)

BOR-  
FOGYASZTÁS  
(2020)

FAJTÁK  
(A SZÉLESEBB  
KÖRBE ŰLTETETTEK)

6,4 m hl  
# 11. hely  
(a világtermelés 2,5%-a)

51,9 l/fő  
# 1. hely

Több mint  
250

Két híres bortermelő ország egy félszigeten. Két ősi borászati kultúra meglepően nagy különbségekkel. Míg Spanyolország a termőterület nagyságát illetően van a világ élvonalában, addig a tőle e téren jóval elmaradó, a ranglista tizenegyedik helyét elfoglaló Portugália az egy főre vetített borfogyasztásban áll az élen. Az előbbi ország nagy mennyiségben exportál, az utóbbi pedig inkább odahaza issza meg a bort. Miközben a spanyolok a vörösborokat szeretik, addig a portugálok odavannak a könnyű fehér- és rozéborokért. Párhuzamos portré két országról, amelyek borászati szempontból távolabb állnak egymástól, mint a fado és a flamenco...



## TRENDEK

### SPANYOLORSZÁG: EGY KORTY FRISS LEVEGŐ

Spanyolországban a borfogyasztás gerincét a hazai termelés adja (az import részaránya alacsony). A spanyolok 60%-a iszik bort (80%-uk rendszeresen), a nagy többség – 73% – a vörös bort részesíti előnyben (13% a fehérborokat, 6% a rozéborokat, 6% pedig a pezsgőt kedveli). Ezzel együtt az 1970-es évek óta a belföldi borpiac folyamatosan szűkül. A 2019-es évet bázisnak tekintve 2020-ban a csökkenés mértéke elérte a 6,8%-ot.

Két különösen figyelemre méltó trend érzékelhető:

1. **A vásárlók a prémium borok felé fordultak**, ami alapvetően változtatta meg a borfogyasztási szokásokat;
2. **A fiatalabb korosztály korábbi életszakaszában válik borfogyasztóvá** (a jelen két pontban foglaltak fedhetik is egymást). A COVID-járvány miatt a fiatalok többet étkeznek családi körben, ahol nagyobb eséllyel kerül bor az asztalra, mint a bárókban és a diszkókban, ahol egyébként lennének. Ez a trend különösen érdekes, hiszen Spanyolországban a fiatalok hagyományosan későn kezdenek el bort inni.

Ami a gyártást illeti, **Spanyolország még mindig a világranglista harmadik helyén áll a maga 4 milliárd literes bortermelésével** (2020-as adat, amely 21%-os növekedést mutat az előző évhez képest). Abban nincs változás, hogy a termelés oroszlánrészét (2,7 milliárd euró összértékben) a vörösborok adják, a második helyen pedig a fehérborok állnak (1,1 milliárd euró összértékben). Van azonban néhány új trend:

- **Az eredetmegjelöléssel ellátott minőségi borok népszerűsége folyamatosan nő.** Jóllehet, ezek előállításai mennyisége viszonylag alacsony (1,3 milliárd liter), kétszer akkora árbevétel hoznak, mint a folyóborok.

- Akár kapcsolódik az utóbbi trendhez, akár nem, tény, hogy **feledésbe ment fajták szivárognak vissza a köztudatba.** A régi fajtákból készült helyi minőségi borok felemelkedőben vannak. Ugyanakkor néhány új borszőlő-fajta is megjelent.

**Az organikus borok iránti igény mind a belföldi, mind az exportpiacokon kilőtt.** Bár Spanyolország a világ organikus művelésű szőlőterületeinek mintegy 20%-át birtokolja, azok terméshozamát negatívan befolyásolja a vízhiány és a termőtalaj kimerülése. A kevesebb növényvédőszer és gyomirtó igénylő **magaslati szőlőtermesztési lehetőségek felkutatása** tehát nem divatos trend, hanem jó néhány spanyol borászat számára a túlélés záloga.

Végül egy megnyugtató rövid távú tendencia: a következő 10 évben Spanyolországban a **közép- és felső kategóriás borok kiskereskedelemben, illetve a HORECA szektorban realizált forgalma** lehet a növekedés motorja.

## ID

### SZŐLŐÜLTETVÉNY

(termőterület)

**961 kha** (a világ termőterületének 13,1%-a).

**# 1. hely**, a 2. Franciaország, a 3. Kína és a 4. Olaszország előtt. Ez a világ egyik legjobb szőlőtermő vidéke – **bár sok ültetvény alacsony hozamú.**

### BORTERMELÉS

**# 3. hely** A szárazabb klíma és az alacsonyabb tápanyagtartalmú termőtalaj miatt (az olaszországinál és a franciaországinál) kisebb terméshozam.

Az összertermelés csaknem felét a **Castilla-La Mancha** régió adja, amelyet Extremadura, Valencia, Castilla-Leon, Katalónia, Murcia és Rioja követ.

*Forrás: OIV - 2021*

### EXPORT

Spanyolországi termelés több mint 2/3-a (kb. 24 m hl) exportra megy.

### FAJTÁK

(a leggyakrabban ültetettek)

Arien, Tempranillo, Bobal, Garnacha, Monastrell, Pardina, Macabeo és Palomino.

### BORTÍPUSOK

Az általános európai modellt követve nagyjából **kétharmad résznyi asztali bor** és egyharmad résznyi minőségi bor.

### FOGYASZTÁS

9,3 m hl (a világfogyasztás 4%-a). **# 8. hely** (1. USA, 2. Franciaország, 3. Olaszország)

23,9 l/fő. **# 12. hely!**

Az 1970-es évek óta jelentősen csökkent a fogyasztás.



## TRENDEK

### PORTUGÁLIA: EGY FELTÖREKVŐ CSILLAG

Portugália bortermelői múltját és jelenét három fő jellegzetesség határozza meg.

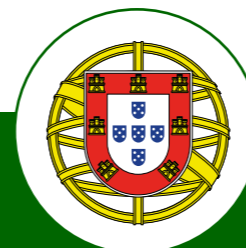
1. **Elsőként mindjárt ott a fajták sokszínűsége.** E különleges ampelográfiai örökség esetén gondos megőrzése szembe megy a világon máshol érvényesülő trendekkel.
2. **A másik fő vonás a kontrasztos birtokszerkezet, amelynek alján a kicsiny, átlagosan 1 hektáros területtel rendelkező, hagyományos borászatok vannak, a közepét a családi tulajdonban lévő, zömében néhány tucat hektáros quinták foglalják el, a csúcson pedig a nagy márkanevnek számító, a nemzetközi piacokon is magasan jegyzett borházak trónolnak. A kicsik még mindig használják a lagart** (nyitott tartály, amelyben mezítláb tapossák a szőlőt), viszont elzárkóznak a szűrtől és a derítéstől, valamint az új fa használatától. A skála másik végén pedig ott vannak a **nagy borászatok** és a híres portói borházak jogutódai, amelyek többszáz hektáron gazdálkodnak. E komoly értékesítési és marketing-háttérrel rendelkező társaságok biztosítják a portugál export oroszlánrészét.
3. **A kínálat az összes szegmenst lefedi, vagyis vannak friss fehérborok, édes borok, strukturált vörösek, aperitifek, digesztív italok...** Egyesek a jó ivásukkal, mások a kifinomultságukkal és az aromagazdagságukkal keresik a fogyasztók kegyeit a nemzetközi piacon.

Nos, főleg ez a borászati sokszínűség magyarázza a Portugália mai sikereit. **Ugyanakkor nem szabad elfeledkezni a fiatal portugál szakemberek kreativitásáról sem.**

- **A borok premiumizációja központi trend.** A palackonkénti költség jelentősen megnőtt 2017 óta. A portugálok számára az ár a mérvadó a választásnál, amelytől azt várják, hogy tükrözze a minőséget.

- **A turizmus fejlődése forradalmasította a vendéglátást is,** aminek köszönhetően Lisszabon és Portó a legnépszerűbb gasztrocélpontok közé emelkedett. A borászatok, az éttermek, a szállodák és az egyéb szereplők erejüket egyesítve emelik a minőséget és a márkáik hírnevét, az így megteremtett vonzó arculatukkal téve még vonzóbbá az országot.

**Végül ejtsünk néhány szót a „titkos ásról”. A Dao régió például rendkívül ígéretes.** A Douro folyótól délre található, az óceán és Spanyolország között húzódó vidéken 200–1000 méter magasságban vannak az ültetvények, amelyek az ideális klimatikus viszonyok, valamint jelentős hőmérséklet-ingadozások jóvoltából az édesség és a savasság kellemes egyensúlyát mutató szőlőt teremnek. Remek párosítás ez az elegáns, érlelésre szánt borokhoz. ■



## ID

### SZŐLŐÜLTETVÉNY

(termőterület)

**194 kha** (a világ termőterületének 2,7%-a). **# 9. hely**  
**Kicsi, de sokszínű:** 830 km hosszú atlanti-óceáni partvonal, valamint 0–1000 m közötti magasságban lévő szőlőültetvények. Az eredmény: sokféle mikroklíma, kivételesen színes borkínálat.

### BORTERMELÉS

**# 11. hely.** Portugáliának tizenegy központi borvidéke van. A 212 000 farm nagy része átlagosan 1 hektáron gazdálkodik! **A portugál szőlőültetvények hozamai a világon a legalacsonyabbak közé tartoznak:** az átlag 33 hl/ha (összehasonlításképpen: a francia AOC-oknál ez a szám 35–60 hl/ha).

### EXPORT

Portugália a **termelésének átlagosan 45%-át** exportálja.

### FAJTÁK

(a leggyakrabban ültetettek)  
250–400 őshonos és néhány jól alkalmazkodó import fajta. Ezek néha olyan mértékig keverednek egymással, hogy a szőlőfajta azonosítása nem is lehetséges.

### BORTÍPUSOK

Douro messze a legjelentősebb borvidék (45 000 ha). De jelen vannak a márkaneveken forgalmazott **egyszerű, édes asztali rozék is. Utóbbiak, valamint a portóiak nagyjából a portugál borexport 70%-át teszik ki.**

### FOGYASZTÁS

4,6 mhl (a világfogyasztás 2%-a). **# 11. hely**

51,9 l/fő. **# 1. hely,** második Olaszország (46,6 l), harmadik Franciaország (46 l).

*Forrás: OIV - 2021*



## MELEGEBB ÉS MELEGEBB

A 2015 és 2021 közötti hét év a mérések kezdete óta egyértelműen a legmelegebb időszak volt és az üvegházhatású gázok koncentrációja is rekordokat döntött.

Copernicus – az Európai Unió Földmegfigyelési Programja. 2022. január.



Halálos hőhullámok  
Észak-Amerikában és  
Dél-Európában



Látványos  
hideghullám az  
USA középső  
részén



Extrém esőzések  
Kínában és Nyugat-  
Európában



Pusztító tüzek  
Ausztráliában,  
Kaliforniában,  
Portugáliában...

2022-ben is folytatódik az a pálya,  
amely 2100-ra 2,7°C-os (36,86°F)  
felmelegedéshez vezet.

*Égető szükségünk van tehát  
a CO<sub>2</sub>-kibocsátást ténylegesen  
csökkentő intézkedésekre.*

Sir Brian Hoskins,  
a londoni Imperial College Grantham  
Éghajlatváltozási Intézetének igazgatója

# KREATÍV ELLEN-LÉPÉSEK

A globális felmelegedés egyre gyorsul, az extrém időjárási jelenségek pedig mindenkit érintenek. A borászok a világ mind a négy sarkában azon fáradoznak, hogy felvegyék valahogy a harcot az aszályokkal, a tüzekkel, a meleg telek és a tavaszi fagyok kártékony hatásaival, valamint az árvizekkel. Szőlőfajták, tengerszint feletti magasság, gyakorlatok, élesztők, gondolkodásmód... Vajon mindennek meg kell változnia?

Nyilvánvaló, hogy a klímaváltozás nem egyformán érinti a szőlőültetvényeket. Miközben egyes országokban strukturális vízhiány miatt pánikolnak, máshol – kihasználva a felmelegedést – szőlőtelepítésbe kezdtek abban a reményben, hogy így kihasználhatják maguknak egy szeletet a tortából. Mindenesetre az északi féltekén és délen **négy kiemelt fronton zajlik a küzdelem.**

## 1. FAJTAVÁLTÁS

Sok borász mindeneelőtt elkezd olyan fajtákban és alanyokban gondolkodni, amelyek későbbi szüretelésűek, jobban bírják a meleget, ellenállóbbak a betegségekkel szemben, valamint kevesebb cukrot és több savasságot adnak. Különösen Európára igaz ez, ahol a melegebb vidékek (Olaszország, Görögország stb.) fajtái észak felé terjednek, illetve, ahol „őshonos”, a 19. század óta elfeledett fajták kerülnek újra elő. Az ilyen alkalmazkodás azonban sokba kerül, ráadásul az új, a klímaváltozás okán behozni kívánt szőlőfajták telepítése sok helyen jogszabályi korlátokba ütközik (például Franciaországban a termőterület maximum 5%-át tehetik ki és a bormennyiség 10%-át adhatják ezek a fajták).

## 2. ÚJFAJTA MŰVELÉS

A szőlőültetvényeken újfajta agronómiai módszerek terjednek: a metszéstípusok felülvizsgálata, illetve a tőkesűrűség csökkentése a vízhiány mérséklésének céljából; kisebb mértékű lombritkítás a fűtők napsütéstől való védelme érdekében; takarónövények ültetése és organikus talajjavító anyagok használata a parcellák jobb víztartásáért; az agrárerdészetben alkalmazott módszer szerint fák és sövények ültetése mikroklíma-létrehozás céljából. Ami az öntözést illeti: néhányan csepegtető rendszerek alkalmazásával vagy

a tisztított szennyvíz újrafelhasználásával próbálják gazdaságosabban felhasználni a vizet. Emellett csökkentenünk kell a CO<sub>2</sub>-kibocsátást, az erőforrás- és fossziliztűzelőanyag-igényt (az elektromos vontatás fejlesztése), javítanunk szükséges a hulladékgazdálkodást, optimalizálnunk kell a tárolást és a logisztikát... E kihívások – amelyek a szakmát, a családi tradíciókat, valamint a borászati eszközöket egyaránt érintik – arra ösztönözik borászokat, hogy helyezkedjenek szembe mindazzal, amit 20 éven át hallottak. Mint minden gyökeres változás, ez is nehéz és időigényes folyamatnak ígérkezik.

*Agroökológia, tisztább  
berendezések, kollektív  
beszerzés... A régi  
gyakorlatok mélyen  
megkérdőjeleződnek.*

## 3. A KORÁBBIAKTÓL ELTÉRŐ BORKÉSZÍTÉSI ELJÁRÁSOK

Manapság már „globálisfelmelegedés-borokról” beszélünk. E borok általában koncentráltabbak, kevésbé savasak, ízükben pedig a túlérett és az aszalt gyümölcsök aromái dominálnak. A fogyasztók egy része viszont mostanság inkább a frissebb, kisebb alkoholtartalmú borok felé fordul. Fel van tehát adva a lecke a borászoknak: friss borokat kell készíteniük a húsz évvel ezelőttihez képest sokkal érettebb szőlőből. ►►



Ez esetben mindenképpen olyan élesztőt kell választaniuk, amely extrém körülmények között is biztosítja az erjedést, illetve, amely csökkenti az alkoholfokot és növeli a savasságot. A cukormennyiség és az alkoholtartalom csökkentéséhez néhányan műszaki berendezéseket (például membránrendszereket) használnak. Mások a savasítási technikákra (például a már engedélyezett és különösen a fehérborok esetében gyakorta alkalmazott elektrolízisre) esküsznek. Ezzel együtt a fejlett technológiák alkalmazása még kevés borászatnál jöhet szóba.

#### 4. A TŐKÉK KÖLTÖZTETÉSE

A parcella-áthelyezések és az új telepítések szintén az egyenlet részeit képezik. Vannak, akik áttelepítést illetően ugyanazon a terroiron belül gondolkodnak, kulcsfontosságú tényezőként tekintve véve a talajfajták sokszínűségét és kiterjedését, de akadnak olyanok is, akik hűvösebb viszonyokat keresve nagyobb tengerszint feletti magasságba vinnék az ültetvényeiket. Az Argentínában zajló történések egészen látványosak (már léteznek 1400 méteres magasság feletti ültetvények is), ugyanakkor a felmelegedő Európában, például Bretagne-ban (száz hektáros), Lengyelországban és – ami ennél is fontosabb – Dél-Angliában kisebb birtokok

### A borok szerkezete változik. Korrigáljuk azokat, avagy szokjunk hozzá ehhez?

létrehozásának lehetünk a tanúi. Ezek a viszonylag kicsi birtokkal rendelkező borászatok különösen alkalmasak fehér- és pezsgőalapborok előállítására, amelyekhez ropogósan savas, alacsony cukortartalmú – vagyis a relatíve hűvös éghajlatot kedvelő – szőlőfajtákra van szükség. Új-Zélandon és Tasmániában is megindult a magasabbra költözés. A szőlőterületek áttelepítésével kapcsolatos döntéseket feltétlenül a közösségi érdekeket figyelembe véve kell meghozni, hiszen az ilyesmi erősen befolyásolja a tájképet. **Mint oly sok minden mást, a szőlőültetvények jövőjét sem szabad többé önmagában tekinteni, hanem egy sokkal szélesebb, a környezetet, a biodiverzitást és a klímát magában foglaló összefüggésrendszerben kell vizsgálni.** ■

### NÉGY KÖZÖS KIHÍVÁS

Bár a borászok nincsenek híján a találékonyságnak és a bátorságnak, az általuk alkalmazott megoldásoknak illeszkedniük kell a közösségi, a regionális és a vállalati politika által meghatározott klímastratégiákhoz. Négy fő kihívással kell szembenéznük:



#### ● SZABÁLYOZÁSI KIHÍVÁS

Sokan követelik a szabályozás egyszerűsítését és módosítását, főképpen az előírások és a borvidéki övezetek kijelölésének tekintetében.

#### ● PÉNZÜGYI KIHÍVÁS

Az éghajlati kockázatok jobb pénzügyi kompenzálására, valamint a fenntartható szőlőtermesztést és borkészítést szolgáló gyakorlatok bevezetésének támogatására van szükség.

#### ● EMBERI / EGYÜTTMŰKÖDÉSI KIHÍVÁS

A borászok közötti szolidaritás elsődrendű fontosságú. A fagy, a jégeső, a vízhiány stb. elleni küzdelem közös megoldásokért kiált. A védekezésre nagyobb összefüggésben kell tekinteni; bizonyos befektetések is szükségesek.

#### ● KULTURÁLIS KIHÍVÁS

A genetikával vagy a technológiával kapcsolatban felmerülő kérdésekben a mérvadó a fogyasztói elvárás: a bort a legtöbben még mindig természetes, a helyi kultúra részét képező italként tekintik. A megoldások keresésekor e szempont továbbra is központi szerepet játszik.



#### SZŐLŐTŐKE-FRISÍTÉS

A fűvesítést egyre gyakrabban alkalmazzák. Csökkentett lombritkítás, a sorok közé takarónövényként telepített árpa vagy lóbab... Szinte **mindenhol (újra)tanuljuk a talaj- és a nedvesség-megtartást** – anélkül, hogy növekedési versenyt hirdetnénk a gyom és a szőlő között.



#### MAGASABBRA ÉS TÁVOLABBRA

Argentínában már 1200 méter felett is telepítenek. A szőlők eredetileg maximum 800 méter magasan helyezkedtek el. Miközben egyes országokban egyre magasabbra tör, a szőlő új területeket is meghódít: Anglia, Lengyelország, Svédország (száz hektár és 40 hivatásos borász!)...

#### FIGYELMEZTETŐ SMS-EK

A franciaországi Hérault megyében **olyan riasztórendszert tesztelnek, amely szöveges üzenetben figyelmezteti a borászokat a közelgő kritikus időjárási eseményekre.** Ezek az SMS-ek konkrét ajánlásokat is tartalmaznak. A rendszer 2023-ig lesz tesztelés alatt.

### NÉHÁNY ÖTLET



#### INKÁBB MÉCSESEK, MINT HELIKOPTEREK

A rügyek fagy elleni védelmében a mécsesek (fémdobozokban elhelyezett paraffintömbök), a parázsserpenyők, valamint a szalma- vagy szénatütrázások jelentenek alternatívát a szennyezőbb és költségesebb megoldásokkal (fűtőtettek, hőlégfúvók, helikopterek stb.) szemben. Egy ígéretes innováció: önszabályozó fűtőhuzal.



#### A JÓ ÉLESZTŐK KOMBINÁLÁSA

Az élesztők kiválasztása központi szerepet játszik az alkoholtermelés szabályozásában és/vagy a bor savtartalmának növelésében. Egyes borászok az erjedést megelőző maceráció időtartamát is meghosszabbítják a maximális aromaképződés, valamint az alkoholos fermentáció lerövidítésének érdekében.



#### KÖZÖS BESZERZÉS

Egyre több borász szerveződik szövetkezetekbe, hogy így **könnyebben jusson innovatív berendezésekhez és új tudáshoz.** Ez az egyik módja annak, hogy kevesebb kémiai adalékanyagot használjanak, illetve, hogy kevésbé elszigetelten, sokszor mérnökök vagy tudósok támogatása mellett dolgozhassanak.



#### ERŐFORRÁS-ÚJRAFELHASZNÁLÁS

Kalifornia, Ausztrália, Spanyolország, Algéria, Franciaország... Egyes borászatok újrahasonosítják a megtisztított szennyvizet. E megoldás számos tisztítási folyamatot és hosszú tesztelési fázist igényel, hogy ne károsodjon a talaj, a szőlő vagy a bor. Más eljárások az alkoholos erjedésből származó CO<sub>2</sub> hasznosításával csökkentik a borászatok karbonlábnyomát.



#### HATÁRFESZEGETÉS?

Autonóm traktorok, elektromos gépek, a szőlő hőmérsékletét szabályozó hűtőládák, a szőlő állapotának mesterséges intelligencia segítségével történő elemzése, drónok stb. A technológia válaszokat ad, bár a genetikai szelekcióhoz hasonlóan hamar eljuttatja a fogyasztókat és a polgárokat a tűrési határukig.



FUNKCIONÁLIS TERMÉK

Spring<sup>TM</sup>  
FinerA TÖKÉLETES, ÉLESZTŐBŐL  
ELŐÁLLÍTOTT DERÍTŐSZER

- Kitűnő élesztőfehérje-forrás.
- Elősegíti a legfanyarabb és legkeserűbb tanninok kicsapódását.
- Allergén-mentes.



# OKOS MEGOLDÁSOK

FEDEZZE FEL A  
BENNÜK REJLŐ ERŐT

Az élesztőszármazékokat Ön nemcsak a fermentáció megkönnyítésére és a hozam biztosítására használhatja. Újraíndíthatja velük az elakadt erjedést, stabilizálhatja a színt, valamint kerekbé és az oxidációnak jobban ellenállóvá teheti a bort. Szakértőnk, Olivier Caille ismerteti mindazon előnyöket, amelyeket az élesztőszármazékok nyújtanak a borkészítés különböző fázisaiban.



**OLIVIER CAILLE,**  
a Fermentis műszaki  
igazgatója – élesztőszármazékok

“Tudjuk, hogy az idő milyen drága a borászok számára, de tisztában vagyunk azzal is, hogy az erjedés folyamatát nem mindig könnyű irányítani – kezdi Olivier. – Emiatt hatékony, az erjedést egyszerűbbé tevő megoldásokat kínálunk nekik, ezzel is segítve azt, hogy a kreativitásukra és az alaptervekenységükre összpontosíthassanak. Az elmúlt évek kutatómunkájának eredményeként a Fermentis számos új terméket, ún. élesztőszármazékot hozott forgalomba. Ezek két termékcsoportha, a fermentációs segédanyagokéba és a funkcionális termékekébe sorolhatók.” Előbbiek feladata, hogy még a legnehezebb körülmények között is tökéletesítsék és gyorsítsák az erjedést, az utóbbiak pedig olyan vizuális és ízlelési jellemzőket befolyásolnak, mint a tisztaság, a szín, az aromák vagy a stabilitás.

## FERMENTÁCIÓS SEGÉDANYAGOK

Fokozzák az erjesztési teljesítményt

„Az élesztők élő organizmusok, amelyeknek sokféle tápanyagra van szükségük az erjedéshez – folytatja Olivier Caille. – Az organikus élesztő által asszimilálható nitrogén, a vitaminok,



a lipidek és a magából az élesztőből származó támogató elemek feltétlenül szükségesek az élesztő erjedésének és növekedésének elősegítéséhez. Mi lehetne tehát kézenfekvőbb annál, minthogy az élesztőhöz a saját összetevőit adjuk hozzá, optimalizálандó a teljesítményét?” Nos, ezt a filozófiát követik a Fermentis által kínált, az élesztőből származó fermentációs segédanyagok, amelyeknek összetételi skálája a sokoldalúan alkalmazható egyszerű élesztő-autolizátumoktól a teljes autolizátumokig terjed, hogy biztosított legyen a maximálisan hatékony erjedés. Mindemellett pedig az élesztőhéjak gondoskodnak a fermentációs közeg detoxifikációjáról. Jelenleg a bortermelők minden egyes lépéshez hat, többféle célra is alkalmas fermentációs segédanyag közül választhatnak.

## FUNKCIONÁLIS TERMÉKEK

Javítják és megőrzik a bor minőségét

A funkcionális termékek a bor minőségének javítását, illetve megtartását szolgálják. De hogyan teszik ezt? A seprő számos, különböző tulajdonságokkal rendelkező élesztővegyületet – például peptideket, fehérjéket, mannoproteineket és specifikus poliszacharidokat – tartalmaz, amelyek az érlelés során például azzal javítják a bor minőségét, hogy gondoskodnak a tökéletesebb kereksegről és a nagyobb színtabilitásról, de azok akár a természetes tisztulást is elősegíthetik. „Közös célunk, hogy még több örömet okozunk a minőségi borok kedvelőinek” – zárja gondolatait Olivier Caille. Jelenleg öt különböző funkcionális termék érhető el. ■

### Q ÉLESZTŐSZÁRMAZÉKOK – Miről is van szó pontosan?

Az élesztőszármazékok olyan élesztőfrakciók, amelyeket élő élesztősejtek plazmolízis (hőkezelés), autolízis (az élesztő saját enzimhatása; a szó maga az „auto”, azaz az „ön”, illetve a „lysis”, azaz az „oldódás” szóból származik), hidrolízis (az enzimek, a víz, a savak stb. külső hatása) vagy egyéb lebontási módok általi inaktiválásával nyernek. Az élesztőszármazékok tehát magas szintű technológiai termékek, amelyeknek kifejlesztése gyakran többéves kutatást igényel.



### SPRINGFERM<sup>TM</sup> XTREM

Nehéz erjesztési  
körülményekhez

### SPRINGFERM<sup>TM</sup> EQUILIBRE

Komplex megoldás  
az élesztőről való  
gondoskodáshoz

### VINILIQUID<sup>TM</sup>

Hatékony  
tápanyag többféle  
megtakarítási  
lehetőséggel

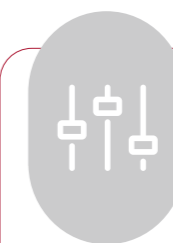
### SPRINGFERM<sup>TM</sup>

Sokoldalú  
erjedés-  
aktivátor

### SPRINGCELL<sup>TM</sup> + SPRINGCELL<sup>TM</sup> BIO

Eredeti tiszta  
élesztőhéj

6 fermentációs segédanyag



### SPRINGAROM<sup>TM</sup>

A fehér- és rozé-  
borok aromatikusságáért

### SPRING'FINER<sup>TM</sup>

Élesztőből  
előállított,  
tökéletes derítőszer

### SPRINGCELL<sup>TM</sup> COLOR

A vörösborok  
stabil színéért  
és lágyaságáért

### SPRINGCELL<sup>TM</sup> COLOR G2

A SpringCell<sup>TM</sup>  
Color új  
generációja

### SPRINGCELL<sup>TM</sup> MANNO

A seprő  
legjava a bor  
egyensúlyáért

5 funkcionális termék



# SEGÍTHETÜNK?

Az alábbiakban közlünk egy összeállítást az élesztőszármazékokról, amely választ ad az Önök által gyakran feltett kérdésekre.



# VAN MEGOLDÁS



**A mustom tápanyagban szegény és problémás az erjedés.**



- ViniLiquid™
- SpringFerm™
- SpringFerm™ Xtrem
- SpringFerm™ Equilibre/Complete
- SpringCell™ – diammonium-foszfáttal (DAP) vagy anélkül

Tápanyagokat, vitaminokat, túlélési faktorokat és támogatást biztosít az élesztő számára az erjedés befejezéséhez, illetve megelőzi a mellékíz kialakulását.

**MIÉRT**

Az erjedés első felében, amikor az élesztőpopuláció növekszik és erjed, megelőzi az etanol megakadályozását az élesztő tápanyagfelvételét.

**MIKOR**

Kis tápanyagigényű élesztők, például:

- SafEno™ BC S103
- SafEno™ VR 44
- SafEno™ HD S135
- SafEno™ HD S62
- SafEno™ HD T18.

DAP-al vagy anélkül használható fermentációs segédanyagok.

**IDEÁLIS KOMBINÁCIÓ**

**A borom színe nem marad stabil és/vagy nem kellően intenzív.**

- SpringCell™ Color
- SpringCell™ Color G2

Poliszacharidokban gazdag élesztőszármazékok, amelyek a vörösborok színének intenzitására és stabilitására hatnak.

A színstabilizáció optimalizálásának érdekében az élesztő beoltásakor vagy az előtt.

A színkivonást és -stabilizálást segítő élesztők, mint pl.:

- SafEno™ HD S62
- SafEno™ HD S135

**Hogyan vehetem elejét fehér-/rozéborom frissesség-/aroma-vesztésének? Miként akadályozhatom meg az oxidáció okozta barnulást?**

- SpringArom™

Antioxidánsokban gazdag élesztőszármazékok, amelyek megakadályozzák a barnulást és a tiolokhoz hasonló aromák oxidációját.

Az élesztő beoltásakor vagy az előtt.

A fajtaaromákat kifejező élesztők, pl.:

- SafEno™ SH 12 (tiolok) vagy
- SafEno™ HD T18 (terpének)



**A boromnak nincs teste és gyenge az íze.**



- SpringCell™ Color
- SpringCell™ Color G2 és/vagy SpringCell™ Manno

A poliszacharidokban gazdag élesztőszármazékok a beoltástól a borkészítésig fokozzák a kerekésséget.

Beoltáskor : SpringCell™ Color vagy Color G2. Az erjedés végén vagy az érlelés során : SpringCell™ Manno.

Kerek ízérzetet biztosító élesztők, pl.:

- SafEno™ HD S135
- SafEno™ HD A54
- SafEno™ CK S102
- SafEno™ GV S107

**Az erjedés lassú/elakadt. Mit tegyek a felgyorsítás, illetve az elakadás megakadályozása érdekében?**

- SpringFerm™ Xtrem
- SpringFerm™ Equilibre/Complete
- SpringCell™
- SpringCell™ Bio

Az aminoszénitrogénben, teljes értékű tápanyagokban vagy élesztőhéjban gazdag fermentációs segédanyagok detoxifikálják a bort, illetve túlélési faktorokat biztosítanak az élesztő számára, kivédendő az etanol mérgező hatását.

**Megakadályozás:** SpringFerm™ Xtrem és SpringCell™ a fermentáció 1/3-ánál, 1/2-énél.  
**Újrarendítés:** SpringCell™ a detoxifikációhoz és SpringFerm™, SpringFerm™ Complete vagy Equilibre a starterkultúra felépítéséhez (tekintse meg protokollunkat).

A lassú vagy elakadt erjedés újrarendítéséhez erősen fruktófit törzs, pl.:

- SafEno™ BC S103

**A fanyarságot és a tanninosságot csökkentő derítőszere lenne szükségem.**

- Spring'Finer™

Nagy molekulatömegű, nem allergén fehérje, amelyet erős derítési képességű élesztőből vonnak ki.

Érleléskor, de hozzáadható akár a musthoz is.

Kerek ízérzetet adó élesztők, pl.:

- SafEno™ HD S135
- SafEno™ HD A54
- SafEno™ CK S102
- SafEno™ GV S107

**Seprőn érlelném a boromat, de ez nem mindig lehetséges. Milyen alternatíva kínálkozik számomra?**

- SpringCell™ Manno

A poliszacharidokban gazdag élesztőszármazék a seprőn történő érleléséhez hasonló pozitív hatást fejt ki.

Az erjedés végén és a kész borhoz adandó hozzá.

Kerek ízérzetet adó élesztők, pl.:

- SafEno™ HD S135
- SafEno™ HD A54
- SafEno™ CK S102
- SafEno™ GV S107



## ANNE FLESCHE

A Fermentis műszaki sales support menedzsere - Észak- és Dél-Amerika

A jelen technikai áttekintés az Egyesült Államokban akkreditált szakértőnk, Anne Flesch segítségével készült. Ha további információra van szüksége, élesztőszármazékaink jellemzőit részletesen megtalálja az applikációban és a borkatalógusunkban.





# EGYESÜLT



Bár különböző helyekről és nyelvi környezetből jövünk, több ezer kilométernyire dolgozunk egymástól és nagyon eltérően töltjük a napjainkat, egy dolog biztos: egy család vagyunk, amelyet nyitottság, szenvedélyesség, agilitás és erő jellemez. A Fermentis folyamatosan növekszik és toboroz, új kihívások és célok felé tör – de van, ami soha nem változik: szilárdan összeköt bennünket a közösségi szellem. Mindez őt, a csapatra általánosan jellemző személyiségjegyre vezethető vissza.

## KOZMOPOLITIZMUS

Ha most egyszerre szólalnának meg a Fermentis munkatársai, portugál, orosz, indiai, olasz, vietnámi, magyar, kínai, spanyol, japán, sőt flamand szavak keverednének egymással. **20 féle nemzetiségből kikerülő csapattagjaink 13 különböző nyelvet beszélnek.** A világ minden sarkában, **Budapesttől Sidney-ig, Sacramentótól Johannesburgig** mindenütt megtalálható kollégáinkat ez a fajta multikulturalizmus két alapvető erénnyel ruhazza fel: behatóan ismerik az adott területet és az ügyfeleket, emellett rendkívül kíváncsiak és nyitottak.

## MEGBÍZHATÓSÁG

A Fermentis csapata magasan képzett, valamint – ami legalább ennyire fontos – tapasztalt és két lábbal a földön járó emberekből áll. **Ezért van az, hogy a szakmai vásárokon szinte biztosan találkozhat sales, kutatási és fejlesztési, marketing, az ellátási láncért felelős és egyéb részlegeink képviselőivel.** Mindenki azon van, hogy megértse és azonosítsa a piaci trendeket és igényeket.

## AGILITÁS

„Mindig csak előre.” „A megoldásra összpontosítunk.” „Igazodás és alkalmazkodás.” Csak néhány a Fermentis jelmondatai közül. Mindehhez egy olyan erős vállalati kultúra társul, amelynek alapvonása a csapat tagjaira ruházott széles körű eljárási és döntési jog. Az eredmény egy agilis és vállalkozó szellemű, rugalmasan gondolkodó kollektíva. Pontosan **e rugalmasságnak köszönhetően jutottunk el a boroktól az egyéb szeszes italokig, az élesztőtől a baktériumokig, a kínai piactól az amerikaiig, a Pallini (Görögország) által megrendelt 10 kilós doboztól az egész konténernyi, Buenos Airesbe (Argentína) menő áruig.**



### JÁTSSZON ÉS NYERJEN.

Ha felismeri csapatunk 5 tagját az illusztráción, kérjük, nevezze meg őket egy, a [contact@fermentis.com](mailto:contact@fermentis.com) címre küldött e-mailben. Az első 15 beküldött megajándékozunk. Ha nem ismer fel senkit közülük, akkor **tényleg itt az ideje, hogy találkozzunk!**

## TISZTELET

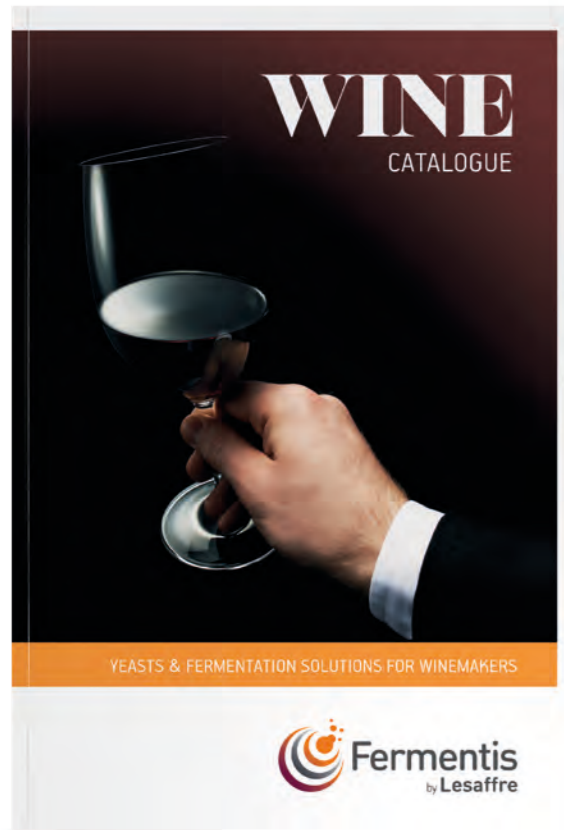
Aki látja azt, ahogyan mindenki keményen dolgozik a legjobb élesztő, a legmegfelelőbb protokoll vagy éppen legoptimálisabb csomagolás kiválasztásán, annak számára nem is lehet kétséges csapataink elkötelezettsége. **Legyen az ügyfél akár egy kis független termelő, akár egy nagyméretű szövetkezet,** ugyanolyan szintű gondoskodásban és figyelemben részesül. Ez a mindig többre és jobbra való törekvés egyértelműen mutatja, hogy szenvedélyesen szeretjük azt, amit csinálunk. **Az ügyfélkörünkbe tartozó termelők munkája és termékei, valamint az általuk tanúsított önfeláldozás iránt érzett nagyrabecsülés** az, ami csapatunk minden tagja számára biztosítja a hajtóerőt.

## A MUNKA, A PIHENÉS ÉS JÁTÉK SZERETETE

Azért nálunk sem minden csak a munkáról szól: tudjuk jól, hogy milyen fontos összejönni egy konferencia, egy szeminárium, illetve egy vásár keretében – vagy a forgalmazókkal töltött tapasztalatcseréken, az ügyfelekkel tartott „standpartikon” és a Fermentis Akadémia rendezvényein. **A Fermentis csapatát pozitív gondolkodású és szenvedélyes emberek alkotják,** akik szívesen jönnek össze egy italra, egy közös ebédre-vacsorára vagy éppen mulatságra. Majdnem olyanok vagyunk tehát, mint egy baráti társaság. ■

KITALÁLJA,  
MI AZ 5  
LEGFŐBB  
VONÁSUNK?





## BORKATALÓGUS A BESTSELLER

A 176 oldalas, prémium színvonalú katalógusból megtudhatja, hogy miként keletkeznek az élesztők és az élesztőszármazékok, mi jellemzi azokat – valamint azt is, hogy e termékek milyen módon segíthetik és befolyásolhatják az erjedést.

FERMENTÁCIÓ  
A-TÓL Z-IG.  
—  
176 OLDALON

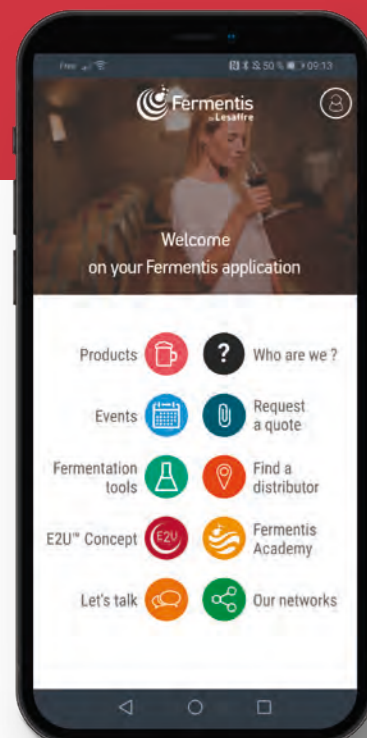
# MINDENT ÖNÉRT

## BÁRMIRE IS SZÜKSÉGE VAN

A Fermentis kínálatában ott van minden, az erjesztés irányításához szükséges eszköz. On- és offline egyaránt rendelkezésre álló kommunikációs csapatunk mindig készen áll arra, hogy a prémium szintű technikai áttekintésektől az online szemináriumokig, a termékadatlapoktól a videós tippekig minden lehetséges eszközzel hozzájáruljon az Ön naprakész tájékozottsághoz. Akár a pincében dolgozik, akár otthonának nyugalmában tartózkodik, általunk elmélyült tudással gazdagodhat.



## APP ZSEBRE VÁGOTT TIPPEK



A Fermentis app borászok, tanácsadók és forgalmazók számára készült. Az applikációt saját borászaink és technikusaink hozták létre az erjesztés optimalizálásának, az aromaprofilok jobb kontrollálhatóságának és a termelés biztonságosabbá tételének érdekében.

- ÉLESZTŐTANÁCSADÓ
- TERMÉKADATLAPOK
- VÁSÁRLÁSI HELYEK

### PROMÓCIÓS DOKUMENTUMOK.

Hatékonyan és esztétikusan ismerkedhet meg termékeink technikai információival. A dokumentumok nyomtatott formában vagy a weboldalunkról letöltve érhetőek el. website.

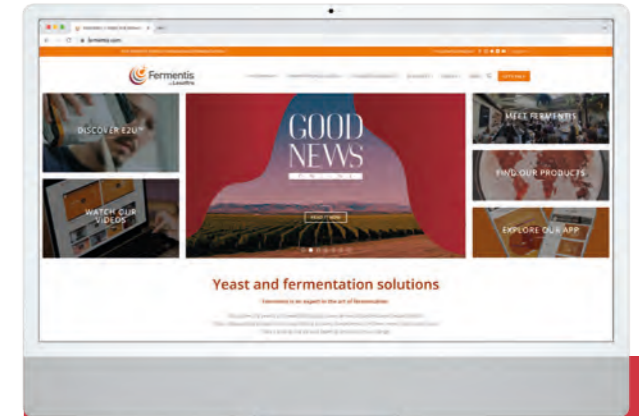
**MAGAZIN.** Évente megjelenő magazinunk a borok világának legfrissebb híreinek ismertetése, valamint a tanácsadás mellett felvázolja a szakma kilátásait is.



## SAKMAI VÁSÁROK TALÁLKOZNA VELÜNK?

A megannyi visszamondás után bizonyos rendezvények újra megnyitják kapuikat. Mi is számos találkozási lehetőséget kínálunk Önnek, hiszen a személyes kapcsolatfelvétellel aligha ér fel bármi – legyen szó úgy az élményről, mint a hatékonyságról.

*A 2021-es Sitevi egyik nagyszerű pillanata*



## WEBOLDAL ÚJ ÉS JOBB

Amennyiben szeretne még többet megtudni vállalatunkról, az üzleti tevékenységünkéről és a termékeinkről, illetve szívesen felfedezné E-GoodNews portálunkat, keresse fel a [www.fermentis.com](http://www.fermentis.com) weboldalt.

**KÖZÖSSÉGI MÉDIA.** Youtube, Facebook, Instagram, Twitter, LinkedIn, WeChat... Számos csatornán követheti rendszeres híradásainkat, olvashatja cikkeinket vagy tekintheti meg több mint 160 videónkat.



**WEBINAROK.** Az élő szakértői előadások, tanácsadások és szakmai viták segítségével rengeteg tudással gazdagodhat. *A képen az a webinarium, amely 2021-ben a legnagyobb érdeklődést váltotta ki.*







# VISZLÁT HAMAROSAN!

Bár az elmúlt hónapokban az eseménynaptár kissé hektikusan változott, néhány időpont továbbra is biztosnak tűnik – reméljük hát, hogy hamarosan találkozunk. A szakkiállítások, amelyen sokan – többek között borászok, forgalmazók, partnerek, újságírók, mérnökök és diákok – vesznek részt, nagyszerű közös pillanatok megélésére adnak lehetőséget. Csapatunkra mindenestre biztosan számíthat, ha kapcsolatteremtésről, termékpromócióról vagy ötletátadásról van szó.

A mai, komoly kihívásokkal teli időkben alapvető fontosságúnak tartjuk az innovációt, az együttműködést és a szívélyes légkört. Ezért is várjuk annyira, hogy mielőbb találkozhassunk Önnel a vásárokon, az információcseréken vagy bármely más alkalomkor. Addig is ne habozzon kapcsolatba lépni velünk (amire már most is megannyi lehetősége kínálkozik) ...és mindenekeelőtt vigyázzon magára!