

Čisté kvašení

SIHA Aktivhefe 5 (Agglocompact®)

(*Saccharomyces bayanus*, kmen CH 420)

SIHA Aktivhefe 5 jsou vysoce aktivní kvasinky zvláště vhodné pro výrobu sektu kvašením v láhvích a tancích. Tyto suché aktivní kvasinky vyvolají bezpečné druhé kvašení v buňkových destičkách (aglomerizace). Proto jsou velmi vhodné k výrobě sektu dle »Méthode traditionnelle«.

Silná aglomerizace kvasinek urychluje setřásání kvasinek. Výroba sektu se usnadňuje a výrobní náklady se výrazně snižují.

Specifické výhody SIHA Aktivhefe 5:

- ▶ rychlé zahájení druhého kvašení
- ▶ vytváření jemného sektového buketu při současném zintenzivnění odrůdového a polohového aroma
- ▶ velmi dobré vlastnosti kvašení zastudena
- ▶ rychlé usazení kvasinek po kvašení
- ▶ bezproblémové setřásání kvasinek
- ▶ vysoká tolerance alkoholu
- ▶ tvorba jemně perlivého „mousseux“

Použití

Zásadně by základní víno pro sekt mělo být sterilizované, aby se předešlo nekontrolovatelnému rozmnožování divokých kvasinek a bakterií po přidání cukru

Dávkování:

Druhé kvašení (výroba sektu): 15 – 30 g/hl

Toto množství je přibližné. V případě kvašení při 8 až 10 °C by se množství mělo zvýšit na 40 g SIHA Aktivhefe 5 na 1 hl.

Obsah volného SO₂ ve víně po dávkování kvasinek nesmí překračovat 20 mg/l. Vyšší hodnota SO₂ povede ke opoždění rozkvašení a toho byste se měli v každém případě vyvarovat.

Příprava naočkování základního vína pro sekt

Nechte potřebné množství SIHA Aktivhefe 5 v 5-násobném množství směsi moštu a vína nebo roztoku cukru (100 g cukru na litr) bobtnat při 30 - 35 °C po dobu ca. 60 minut.

Postup

Po bobtnání přidejte kompletní připravený roztok do 20-násobného množství cuvée. Přidejte 50 g cukru na litr, teplota ca. 20 - 25 °C. Po 12 hodinách následuje naočkování základního vína pro sekt. Připravený roztok stále míchejte.

Naočkování základního vína při kvašení v láhvi:

Kompletní přípravek s kvasinkami dejte do nádře s cuvée. Díky tvorbě aglomerátu kvasinky velmi rychle klesají ke dnu. Proto se základní víno musí během plnění do láhvi **rozmíchat**, aby nedošlo k usazení kvasinek. Cílem by mělo být dávkovat ca. 1 milion živých buněk kvasinek/ml. Při kvašení v láhvi by se suché kvasinky neměly přímo dávkovat do cuvée bez předešlého bobtnání.

Doporučení:

Přidáním SIHA Brillant flüssig a SIHA Tannin flüssig zabráníte možnému přilnutí kvasinek ke stěně láhve a tím podstatně usnadníte proces setřásání.

Vlastnosti produktu

Pro SIHA Aktivhefe 5 selektovaný kmen kvasinek spojuje kladné vlastnosti přirozených vinných kvasinek a systematicky vyšlechtěné vlastnosti aglomerujících sektových kvasinek

Díky čisté látkové výměně vzniká požadovaný buket, aniž by ovlivnil odrůdový a polohový buket. Díky šetrné přeměně dávky cukru je docíleno obohacení CO₂ ve víně pod tlakem, což se později projeví jako opticky příjemná jemná perlivost ve skleničce. Dalšími výhodami SIHA Aktivhefe 5 je rychlé zahájení druhého kvašení a schopnost kvašení zastudena. Tyto kvasinky tolerují 20 mg/l volného SO₂.

Výrobu sektu technologií kvašením v láhvi s následným setřásáním usazených kvasinek (Méthode traditionnelle) lze při použití SIHA Aktivhefe 5 provádět podstatně levněji. Po kvašení se kvasinkové buňky shlukují a vytvářejí zřetelně viditelné velké vločky (aglomeráty). Vysoká vlastní hmotnost těchto kvasinkových destiček drasticky zkracuje dobu do úplného setřásání kvasinek. Pouze aglomerující sektové kvasinky vykazují tento efekt.

Tyto kvasinky tolerují vysoký obsah alkoholu v základním víně a přidaný cukr zpracují i za tak obtížných podmínek. Přeměna cukru v alkohol a CO₂ je kvantitativní.

SIHA Aktivhefe 5 se rozmnožuje za ideálních podmínek a suší se velmi pečlivě a šetrně. Speciální kombinace ochranných plynů při balení do plynotěsné vícevrstvé hliníkové folie zabrání negativnímu působení kyslíku.

Bezpečnost

Pro SIHA Aktivhefe 5 nejsou nutné žádné bezpečnostní údaje, protože tento produkt slouží přímo k výrobě potravin.

Při skladování, manipulaci nebo přepravě není žádné nebezpečí pro člověka nebo životní prostředí.

Další upozornění: Třída ohrožení vod (WGK) = 0.

Skladování

SIHA Aktivhefe 5 se balí pod ochranným plynem do vzduchotěsné vícevrstvé hliníkové folie. Balení je vakuové, neporušenost lze snadno kontrolovat.

SIHA Aktivhefe 5 lze v nepoškozeném obalu při 4 - 10 °C skladovat po dobu 3 let. Na krátkou dobu lze je skladovat i při 20 °C. Nespotřebované balení obratem spotřebujte.

Balení

SIHA Aktivhefe 5 má číslo zboží 93.050 a dodává se v těchto obalech:

500 g vícevrstvá hliníková folie blockpack
20 x 500 g vícevrstvá hliníková folie blockpack v kartonu

Číslo celního sazebníku: 2102 10 90

Ověřovaná kvalita

U SIHA Aktivhefe 5 se během procesu výroby pravidelně kontroluje stále vysoká jakost výrobku. Tyto zkoušky zahrnují jak technická kritéria funkčnosti, tak i potravinářskou nezávadnost. Přísné kontroly se dále provádějí přímo před konečným balením a během něho.

SIHA Aktivhefe 5 Agglocompact odpovídá kritériím čistoty Mezinárodního kodexu prostředků k ošetření vína a předpisům vyhlášky o víně