

Grand Zin

Zinfandel - jemná směs sušených kvasinek

Technický list

Vybraná kvasinka pro výjimečná červená vína, která budou zrát

POPIS

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus.

Vhodná pro všechny případy, kdy je zapotřebí vysoká odolnost vůči alkoholu za obtížných podmínek kvašení (horko, shnilé hrozny atd.).

ENOLOGICKÁ ÚČINNOST

Vybraná kvasinka určená pro výrobu výjimečných červených vín, která budou zrát. Vhodná zejména pro odrůdy zinfandel, primitovo, caménere, malbec a pinot noir.

Optimální přípravek pro výrobu vín s vysokým obsahem alkoholu, odrůdově charakteristickými znaky, výrazným aromatem a harmonií chuti.

❖ *Produkce alkoholu: 16,5 g/l na 1 g obsahu alkoholu*

- *Odolnost vůči alkoholu do 19,5 %*
- *Vysoká odolnost při nepříznivých teplotních podmínkách*
- *Vysoká kvasicí schopnost a rychlá schopnost obnovení kvašení*
- *Kvašení probíhá běžně v široké teplotní škále: od 14°C do 32°C*
- *Neprodukuje siřičitany a sloučeniny síry*
- *Nízká produkce acetaldehydů a kyseliny pyrohroznové*
- *Téměř nepění*
- *Snížení celkových cukrů*
- *Vysoká odolnost vůči inhibičním faktorům kvašení*
- *Produkce 70-80 bilionů buněk/g*

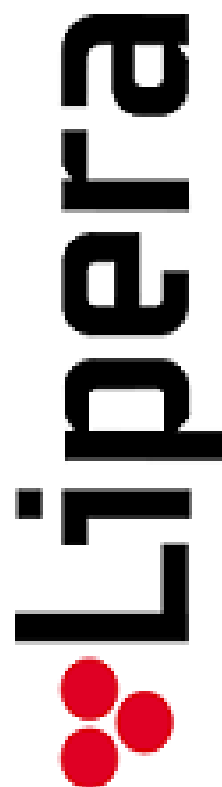
DÁVKOVÁNÍ A ZPŮSOBY POUŽITÍ

10 až 40 g/hl závisí na způsobu použití a uvážení vinaře

BALENÍ A SKLADOVÁNÍ

Vakuované sáčky o hmotnosti 0,5 kg

Skladujte v chladu a suchu



Rev. 5- 07.03.2016

Tyto výroky představují stav našich znalostí a zkušeností, takže uživatele nezprošťují povinnosti dodržovat bezpečnostní normy nebo odpovědnosti za nesprávné použití výrobku.

Lipera s.r.o.

Boršice u Blatnice 300, 687 63 Česká republika

Info: +420 572 599 537

www.lipera.cz

info@lipera.cz