

Čisté kvašení

LALVIN L 2323

13 B 2.2.44 · ISc
09/2004

Kvasinka pro: Frankovka, Rulandské modré, Cabernet Moravia, Cabernet Sauvignon
(*Saccharomyces cerevisiae*)

LALVIN 2323 je speciálně selektovanou čistou kulturou kvasinek, kterou lze zvláště výhodně používat ke kvašení rmutu a moštu červených vín. Kromě zachování barvy jsou zvláštními výhodami razantní rozkvas a rychlé prokvašení. LALVIN 2323 je velmi vhodný pro obsáhlá, plná červená vína ve jihofrancouzském stylu (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Rulandské modré).

Specifické výhody LALVIN 2323:

- ▶ vysoká spotřeba živin
- ▶ dobře toleruje teplotu a alkohol
- ▶ rychle vytlačuje divoké kvasinky a bakterie
- ▶ schopnost rychlého rozkvasu a prokvašení
- ▶ vytváří se jen malé množství nežádoucích vedlejších produktů kvašení

Použití

Zásadně by se měl rmut nebo mošt co nejdříve naočkovat kvasinkami LALVIN 2323. Delší doba stání by podporovala nekontrolované rozmnožování divokých kvasinek a nežádoucích bakterií. Následující dávky spolehlivě zabrání problémům s kvašením:

Účel použití	Dávka g/hl	
	normální	obtížné podmínky
Rmut červeného vína	20 – 30	30 – 40
Mošt červeného vína	20 – 25	30 – 35

Uvedená množství jsou orientační a měli byste je přizpůsobit individuálním podmínkám podle zdravotního stavu sklizených hroznů, teploty, velikosti nádoby atd. U velkých nádob zajistěte dostatečné chlazení.

Doporučujeme LALVIN 2323 zamíchat do 10-násobného množství směsi moštu a vody o teplotě 35 - 40 °C a přidat do moštu asi po 20 minutách, po opětovném promíchání.

Optimální teplota kvašení se pohybuje mezi 22 a 28 °C, přičemž teplota zahájení by měla činit nejméně 18 °C. Ohřátému moštu nebo rmutu lze přidat LALVIN 2323 až po zpětném chlazení nebo ochlazení ca. na 20 °C.

Přidání 600 mg SIHA Vitamin B1 (2 tablety) na 1000 litrů moštu vytváří ještě lepší podmínky pro rozmnožování, kvašení a látkovou výměnu. Při dokvašení vína se zastavením kvašením doporučujeme přidat navíc 30 g/hl SIHA PROFERM® Plus do odznívajícího kvašení.

Za těchto podmínek je výhodné kvasinky zvykat na podmínky kvašení. Nejjednodušeji se to provede tak, že dávka kvasinek potřebná pro celé množství vína se přidá do asi 10% moštu nebo rmutu a nechá se tam rozkvasit, dokud není spotřebovaná asi polovina ještě přítomného cukru. Pak se tento přípravek přidá do zbývajících 90 % tekutiny. Takto přizpůsobené kvasinky zpravidla rychleji rozkvasí a mají menší sklon k odumření než dávka přidaná přímo do celkového množství.

Vlastnosti produktu

Několikaletou selekcí kvasinek se podařilo snížit adsorpci barviv kvasinkami během kvašení a tak docílit lepší výtěžnosti barvy. Tato velmi kladná vlastnost kvasinek se další selekcí stále zesiluje a zajišťuje. Kvasinkami LALVIN 2323 prokvašené víno se díky zvýšené tvorbě polysacharidů prezentuje jako harmonické, aromatické víno s lepším „mouthfeel“.

LALVIN 2323 vykazuje příznivý průběh kvašení s vysokým stupněm konečného prokvašení. Divoké kvasinky a nežádoucí bakterie jsou potlačovány. LALVIN 2323 nevytváří žádné nežádoucí vedlejší produkty kvašení, jako je SO₂, H₂S, acetaldehyd, pyruvat, kyselina α-ketoglutarová, těkavá kyselina nebo estery.

LALVIN 2323 dokáže vytvářet až 15 % obj. alkoholu. Praktická alkoholová výtěžnost činí ca. 47 % z prokvašeného cukru. Z každého kg proměněného cukru se uvolňuje ca. 546 kJ (130 kcal) tepla.

Bezpečnost

Pro kvasinky LALVIN 2323 nejsou nutné žádné bezpečnostní údaje, protože tento výrobek slouží přímo výrobě potravin. Při skladování, manipulaci a přepravě nehrozí žádné nebezpečí pro člověka ani pro životní prostředí.

Další upozornění: Zpravidla neohrožuje vodu dle VVWS (1999).

Skladování

LALVIN 2323 je balen pod ochranným plynem do vzduchotěsné vícevrstvé hliníkové folie. Balení je vakuované a proto lze snadno kontrolovat jeho neporušenost.

Kvasinky LALVIN 2323 lze v neporušeném balení skladovat při 4 - 10 °C po dobu tří let. Na krátkou dobu je lze skladovat i při teplotě 20 °C.

Otevřené balení obratem spotřebujte.

Druhy balení

LALVIN 2323 má číslo zboží 93.324 a dodává se v těchto druzích balení:

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

Hlavní klíč celního sazebníku: 2102 10 90

Ověřovaná kvalita

U kvasinek LALVIN 2323 se během procesu výroby pravidelně kontroluje 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.

LALVIN 2323 odpovídá požadavkům na čistotu dle Mezinárodního kodexu pro prostředky k ošetřování vína a předpisům německé vinařské vyhlášky.