

## Čisté kvašení LALVIN OPALE YSEO

B 2.2.100 · ISc  
07/2015

**(*Saccharomyces cerevisiae*)**

### Dle procesu Yeast Security & Sensory Optimization Process (YSEO)

Kvasinky LALVIN OPALE YSEO jsou selekcí z Institut Coopératif du Vin (ICV) ve Francii. Ve srovnání s jinými kvasinkami se LALVIN OPALE YSEO vyznačují zvýšenou tvorbou těkavých vinných aroma. Kvasinky se hodí zejména ke školení aromatických bílých a růžových vín.

Specifické výhody LALVIN OPALE YSEO:

- ▶ doporučený pro sauvignon blanc, syrah rosé, chardonnay
- ▶ velmi dobrý rozkvas (pozitivní faktor potlačující jiné kvasinky –faktor K2)
- ▶ střední potřeba živin

#### Použití

Zásadně by se měl mošt naočkovat kvasinkami LALVIN OPALE YSEO co nejdříve. Delší doba prostojby podporovala nekontrolované rozmnožování divokých kvasinek a nežádoucích bakterií. Níže uvedeným dávkováním spolehlivě zabráníte problémům s kvašením:

| Účel použití        | Dávka g/hl za    |                   |
|---------------------|------------------|-------------------|
|                     | běžných podmínek | obtížných kvašení |
| Mošt na bílé víno   | 25 – 30          | 40                |
| Mošt na růžové víno | 25 – 35          | 40                |

Níže uvedená množství jsou orientační a měli byste je přizpůsobit individuálním podmínkám podle zdravotního stavu sklizených hroznů, teploty, velikosti nádoby, a pod.

SIHA OPALE YSEO nejlépe zamíchejte do 10 násobného množství směsi moštu a vody o teplotě cca 35 °C a asi po 15 minutách a opětovném zamíchání přidejte do moštu.

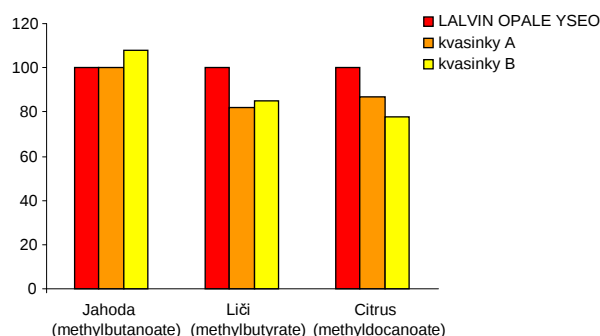
Optimální teplota kvašení se pohybuje mezi 18 a 20 °C. Startovací teplota by měla činit nejméně 15 °C. Rozsah teploty kvašení může činit 15 – 30 °C.

LALVIN OPALE YSEO i při vysokém stupni zralosti hroznů kvasí spolehlivě a vyznačuje se dobrou implantací (aktivní faktor potlačující jiné kvasinky) a zvýšenou tvorbou těkavých aromatických komponent zejména u odrůd sauvignon blanc a chardonnay.

#### Vlastnosti produktu

Senzorická charakteristika:

- ▶ intenzivní a komplexní ovocná aroma
- ▶ malá tvorba zelených aroma



Efekt kvasinek LALVIN OPALE YSEO na koncentraci těkavých aromatických komponent u sauvignon blanc ročníku 2006.

LALVIN OPALE YSEO jsou kvasinky s rychlým rozkvasem a spolehlivým výrazným prokvašením. Dalšími vlastnostmi kvašení jsou:

- ▶ odbourání kyseliny jablečné o 0,1 – 0,4 g/l
- ▶ malá tvorba SO<sub>2</sub>
- ▶ slabá tvorba H<sub>2</sub>S

#### Bezpečnost

Pro kvasinky SIHA OPALE YSEO nejsou nutné žádné bezpečnostně technické údaje, protože tento výrobek slouží přímo k výrobě potravin. Při skladování, manipulaci a přepravě nehrozí žádné nebezpečí pro člověka ani pro životní prostředí

Další pokyny: Všeobecně vodu neohrožuje dle správného předpisu o látkách ohrožujících vodu VwVwS (2013).

Na vyžádání rádi poskytneme bezpečnostní list EU.

## **Skladování**

---

SIHA OPALE YSEO je balen pod ochranným plynem do vzduchotěsné vícevrstvé hliníkové folie. Balení je vakuumované, a proto lze snadno kontrolovat jeho neporušenost.

Kvasinky SIHA OPALE YSEO lze v neporušeném balení skladovat při 4 - 10 °C po dobu 4 let. Na krátkou dobu je lze skladovat i při teplotě 20 °C. Otevřené balení obratem spotřebujte.

## **Druhy balení**

---

LALVIN OPALE YSEO má číslo zboží 93.360 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 jakost**

---

U kvasinek SIHA OPALE YSEO 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.

SIHA OPALE YSEO odpovídá požadavkům na čistotu dle Mezinárodního kodexu pro prostředky k ošetřování vína a předpisům vinařské vyhlášky.