

Čisté kvašení

LALVIN RC 212

13 B 2.2.58 · ISc
09/2004

Kvasinka pro: Rulandské modré, Svatovavřínecké, Modrý Portugal
(*Saccharomyces cerevisiae*)

LALVIN RC 212 jsou speciálně selektované suché čisté kultury kvasinek, jež se zvláště výhodně používají při kvašení moštu a rmutu na červené víno. Speciální výhody jsou kromě zachování barvy rychlé rozkvašení a plynule prokvašení. LALVIN RC 212 se velmi dobře hodí na sametová, zaoblená červená vína (Rulandské modré, Schwarzriesling).

Specifické výhody LALVIN RC 212:

- ▶ Rozsáhlá teplotní tolerance
- ▶ střední spotřeba živin
- ▶ 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 mošt naočkovat kvasinkami LALVIN RC 212 co nejdříve. Delší doba stání by podporovala nekontrolované rozmnožování divokých kvasinek a nežádoucích bakterií. Následující dávky spolehlivě zabrání problémům s kvašením:

Účel použití	Dávka g/hl	
	běžné	obtížné podmínky
Rmut červeného vína	15 – 25	30 – 40
Mošt červeného vína	15 – 20	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 (tanků) zajistěte dostatečné chlazení.

Doporučujeme LALVIN RC 212 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 20 a 28 °C, přičemž teplota zahájení by měla činit nejméně 18 °C. Ohřátému moštu nebo rmutu lze přidat LALVIN RC 212 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 15 - 20 g/hl výživnou sůl SIHA GärSalz.

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 se podařilo vyvinout kvasinky, které se výborně hodí k výrobě zaobleného, sametově jemného Rulandského. Tato velmi kladná vlastnost kvasinek se další selekcí stále zesiluje a zajišťuje. Vína kvašená kulturou LALVIN RC 212 se vyznačují svou ovocností, odrůdově typické aroma po třešních a ostružinách je zesíleno.

LALVIN RC 212 vykazuje příznivý průběh kvašení s vysokým stupněm konečného prokvašení. Divoké kvasinky a nežádoucí bakterie jsou potlačovány. LALVIN RC 212 nevytváří žádné nežádoucí vedlejší produkty kvašení, jako je SO₂, H₂S, acetaldehyd, pyruvat, kyselina α-ketoglutarová, těkavá kyselina nebo estery.

LALVIN RC 212 dokáže vytvářet až 16 % 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 RC 212 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 RC 212 je balen pod ochranným plynem do vzduchotěsné vícevrstvé hliníkové folie. Balení je vakuované, a proto lze snadno kontrolovat jeho neporušenost.

Kvasinky LALVIN RC 212 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 RC 212 má číslo zboží 93.325 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 RC 212 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 RC 212 odpovídá požadavkům na čistotu dle Mezinárodního kodexu pro prostředky k ošetřování vína a předpisům německé vinařské vyhlášky.



Wir informieren und beraten Sie nach bestem Wissen. Bitte haben Sie jedoch Verständnis dafür, dass diese Hinweise bei der Vielfalt der Anwendungen, Arbeitsweisen, Betriebsverhältnisse nicht in jedem Fall verbindlich sein können. Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch schließt uns von jeder Haftung aus. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Quellenangabe gestattet. Änderungen im Zuge von technischen Verbesserungen behalten wir uns vor.