

Čisté kvašení

LALVIN S6U

13 B 2.2.70 · ISc
09/2004

Kvasinka vhodná pro Speciální použití u vín chudých na extrakt, vína z chladnějšího klimatu, jež je třeba vylepšit a u nichž lze očekávat nízký bezcukerný extrakt, vhodná pro všechny odrůdy! (Saccharomyces uvarum)

LALVIN S6U jsou speciálně selektované suché čisté kultury kvasinek, jež se dobře hodí zejména při kvašení moštu chudého na extrakt. Díky specifickým vlastnostem látkové výměny vytváří LALVIN S6U v průměru o 1 – 2 g/l glycerinu více než většina ostatních suchých čistých kultur kvasinek.

Specifické výhody LALVIN S6U:

- ▶ více extraktu díky zvýšené tvorbě glycerinu
- ▶ rychlý rozkvas, ale mírnější prokvašení šetřící aroma
- ▶ tvorba jemného, odrůdově typického buketu
- ▶ vytváří se jen malé množství nežádoucích vedlejších produktů kvašení

Použití

Zásadně by se měl mošt naočkovat kvasinkami LALVIN S6U 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 podmínky	obtížné podmínky
Bílé víno	20 – 25	35 – 45

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

Doporučujeme LALVIN S6U zamíchat do 10-násobného množství směsi moštu a vody o teplotě ca. 35 °C a přidat do moštu asi po 15 minutách, po opětovném promíchání.

Optimální teplota kvašení se pohybuje mezi 16 a 18 °C, přičemž teplota zahájení by měla činit nejméně 14 °C. Teplota kvašení nemá být vyšší než 25 °C. Všeobecně používejte při nízkých teplotách větší dávky Saccharomyces uvarum než při použití Saccharomyces cerevisiae.

Přidání 600 mg SIHA Vitamin B1 (2 tablety) na 1000 litrů moštu vytváří ještě lepší podmínky pro rozmnožování, kvašení a látkovou výměnu. Na podporu obtížného moštu doporučujeme přidat navíc 30 - 40 g/hl výživné soli SIHA Gärzalz.

Za těchto podmínek je výhodné kvasinky zvykat na podmínky kvašení. Nejjednodušeji se to provede tak, že množství kvasinek potřebné pro celé množství vína se přidá do asi 10% moštu 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

LALVIN S6U jsou kvasinky, které speciálně byly selektovány pro odrůdy a ročníky, kde lze očekávat nižší obsah extraktu. Protože se vytváří znatelně více glycerinu (až o 49 % více než normální suché čisté kultury kvasinek), lze vínu propůjčit více plnosti a tělnatosti. Zvýšená tvorba glycerinu znamená mírné snížení výtěžnosti alkoholu.

LALVIN S6U vykazuje příznivý průběh kvašení s vysokým stupněm konečného prokvašení. Divoké kvasinky a nežádoucí bakterie jsou potlačovány. LALVIN S6U nevytváří žádné nežádoucí vedlejší produkty kvašení, jako je SO₂, H₂S, acetaldehyd, pyruvat, kyselina α-ketoglutarová, těkavá kyselina nebo estery.

LALVIN S6U dokáže vytvářet až 14 % 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 S6U 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 VVWVS (1999).

Skladování

LALVIN S6U je balen pod ochranným plynem do vzduchotěsné vícevrstvé hliníkové folie. Balení je vakuované, a proto lze snadno kontrolovat jeho neporušenost.

Kvasinky LALVIN S6U 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 S6U má číslo zboží 93.307 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 LALVIN S6U 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 S6U 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.