

Čisté kvašení

LALVIN W

13 B 2.2.61 · ISc
09/2015

(Saccharomyces cerevisiae)

LALVIN W jsou speciálně selektované suché čisté kultury kvasinek, jež se dobře hodí na zkvašení bílých moštů. Vhodné odrůdy na bílé víno: Ryzlink, Müller Thurgau, Sylvánské zelené a Bacchus.

Specifické výhody LALVIN W:

- ▶ dobré vlastnosti kvašení zastudena
- ▶ tvorba jemně ovocných aróma s malým množstvím vegetativních složek
- ▶ schopnost rychlého rozkvas, ale mírnější prokvašení šetřící aróma
- ▶ vytváří se jen malé množství nežádoucích vedlejších produktů kvašení
- ▶ výrazné schopnosti „zabíjení“ divokých vinných kvasinek

Použití

Zásadně by se měl mošt naočkovat kvasinkami LALVIN W 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
Bílé víno	10 – 20	30 – 40

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

Optimální teplota kvašení se pohybuje mezi 15 – 18 °C, přičemž teplota zahájení by měla činit nejméně 13 °C. Teplota kvašení nemá být vyšší než 25 °C. Všeobecně používejte při nízkých teplotách větší dávku.

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

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 W jsou kvasinky, které byly speciálně selektovány pro jemný filigránní typ bílého vína vytvořením druhotných aróma kvašení. U velmi kvalitních moštů podporují tyto kvasinky tropicko-exotická aróma.

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

LALVIN W 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 W 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 (2013).

Skladování

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

Kvasinky LALVIN W 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 W má číslo zboží 93.304 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 W 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 W odpovídá požadavkům na čistotu dle Mezinárodního kodexu pro prostředky k ošetřování vína a předpisům vinařské vyhlášky.