

Vybrané kvasinky pro nejlepší červená vína k odležení

POPIS

Saccharomyces cerevisiae, druh bayanus.

Vybrané kvasinky pro červená vína k odležení, střední a/nebo intenzivní tříslavinové struktury. Delikátní tóny připomínající červené ovoce s náznaky ostružin. Uvolňováním nejlepších složek svých silných buněčných stěn dodává zaokrouhlení a jemnost.

ENOLOGICKÁ ÚČINNOST

- ❖ *Dobrá účinnost s alkoholem: 16,5 g/l až 1 g alkoholu/obj.*
- ❖ *Odolnost vůči alkoholu nad 19,5°*
- ❖ *Kvašení a rychlá opakovaná kvašení.*
- ❖ *Kvasí stejnoměrně v širokém rozsahu teploty od 14 do 32 °C.*
- ❖ *Nízká tvorba těkavé kyselosti (0,1 g/l kyseliny sírové).*
- ❖ *Nevytváří siřičitany a sloučeniny síry.*
- ❖ *Nízká tvorba acetaldehydu a kyseliny pyrohroznové.*
- ❖ *Nízká tvorba pěny.*
- ❖ *Vysoká odolnost faktorům inhibice kvašení.*
- ❖ *Živé kvasinky, 70–80 miliard buněk/g*

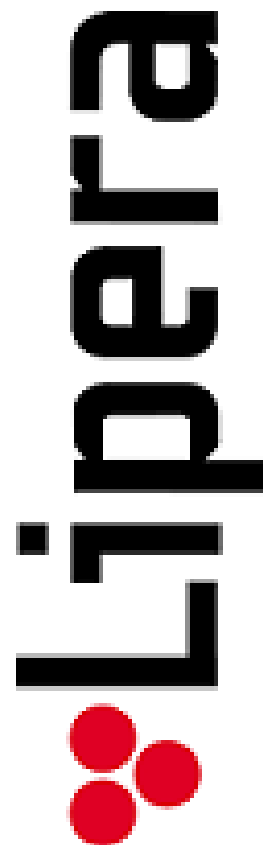
DÁVKOVÁNÍ A ZPŮSOB POUŽITÍ

V závislosti na způsobu použití a úsudku enologa se podává dávka od 10 do 40 g/hl.

BALENÍ A SKLADOVÁNÍ

Vakuové balíčky o hmotnosti 0,5 kg v krabicích po 10 kg.

Skladujte na chladném a suchém místě.



Rev. 1 – 20. 1. 2016

Tyto výroky představují stav našich znalostí a zkušeností, takže uživatele nezprošťují povinnosti dodržovat bezpečnostní normy nebo odpovědnosti za nesprávné použití výrobku.

Lipera s.r.o.

Boršice u Blatnice 300, 687 63 Česká republika
Info: +420 572 599 537 www.lipera.cz info@lipera.cz