

Kvasinky vybrané pro mladá a ovocná červená vína

POPIS

*Kvasinky *Saccharomyces cerevisiae* dr. bayanus, vybrané pro mladá a ovocná vína, kterým dodávají čerstvost a vůni*

ENOLOGICKÉ APLIKACE

Obohacuje tóny rybízu a lesních plodů.

- ❖ *Vynikající tvorba alkoholu*
- ❖ *Vysoká tolerance k alkoholu (až do 20,5 % / obj.).*
- ❖ *Rychlé spuštění kvašení.*
- ❖ *Efektivní adaptace na různé složení zkvasitelného podkladu.*
- ❖ *Teplota kvašení od 12 do 36 °C.*
- ❖ *Vysoká tvorba glycerolu.*
- ❖ *Vysoká tvorba glycerolu (9–10 g/l).*
- ❖ *Nízká tvorba těkavé kyselosti, acetaldehydu a vyšších alkoholů.*
- ❖ *Nevytváří sloučeniny síry.*
- ❖ *70 až 80 miliard živých buněk/g*

DÁVKOVÁNÍ A ZPŮSOB POUŽITÍ

Podle způsobu použití a úsudku enologa se může dávka pohybovat od 10 do 40 g/hl.

Kvasinky znovu zavodněte v 10násobku jejich hmotnosti v roztoku vody a sladiny (poměr 1:1) při teplotě 38–40 °C. Po přestávce po dobu 20 minut ochladte přidáním stejných podílů sladiny o teplotě o 10 °C nižší než suspenze kvasinek. Během přidávání směs každých 20–30 minut promíchejte, maximálně však po dobu 3 hodin. Poté suspenzi zakvaste v nádrži a uvnitř smíchejte s náhradou. Teplota zákvasu by měla být ve srovnání se směsí rozdílná maximálně o 10 °C.

BALENÍ A SKLADOVÁNÍ

Vakuová balení o hmotnosti 0,5 kg.

Skladujte na chladném a suchém místě v originálním obalu. Obaly pečlivě zavírejte a přípravek spotřebujte v co nejkratší době.



Rev. 2 – 20. 1. 2016

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