

Čisté kvašení SIHAFERM PureNature

1 B 2.2.5.4.2 · ISc
07/2015

SIHAFERM Pure – *Saccharomyces cerevisiae*
SIHAFERM Nature – divoké kvasinky

SIHAFERM PureNature představuje novou koncepci kvasinek z jednoho kmene čisté kultury a z dalšího kmene divokých kvasinek. Odstupňované dávkování podporuje jednak přirozenou kvasinkovou flóru, jednak je zaručeno úplné prokvašení hroznového moštu.

Cílem SIHAFERM PureNature je podporovat nejsilnější tvorbu aroma spontánní flóry v hroznovém moštu na začátku alkoholického kvašení. SIHAFERM PureNature je vhodný zejména u takových odrůd, jako jsou Ryzlink, Rulandské bílé, Rulandské šedé a Sylvánské zelené.

Specifické výhody SIHAFERM PureNature:

- ▶ řízené spontánní kvašení (18 – 20 °C)
- ▶ velmi dobrý konečný stupeň prokvašení
- ▶ žádná tvorba nežádoucích cizích vůní

Použití

Používaný hroznový mošt nesmí vykazovat žádný volný SO₂. Optimální teplota kvašení by měla činit 18 až 22 °C.

1. Rehydrace s 30 g/hl LALVIN GO-FERM

- a) Rozpusťte LALVIN GO-FERM v 35 °C teplé vodě.

- b) Až teplota směsi LALVIN GO-FERM a vody klesne na 30 °C, přidejte čisté kultury kvasinek SIHAFERM Nature v dávce 20 g/hl.

- c) Nechte kvasinky odpočinout 15 minut (nemíchejte). Pak promíchejte, po 15 minutách jsou kvasinky rehydrované.

- d) Pomalu ochlaďte rehydrované kvasinky přidáním moštu (max. pokles teploty 6 °C za hodinu).

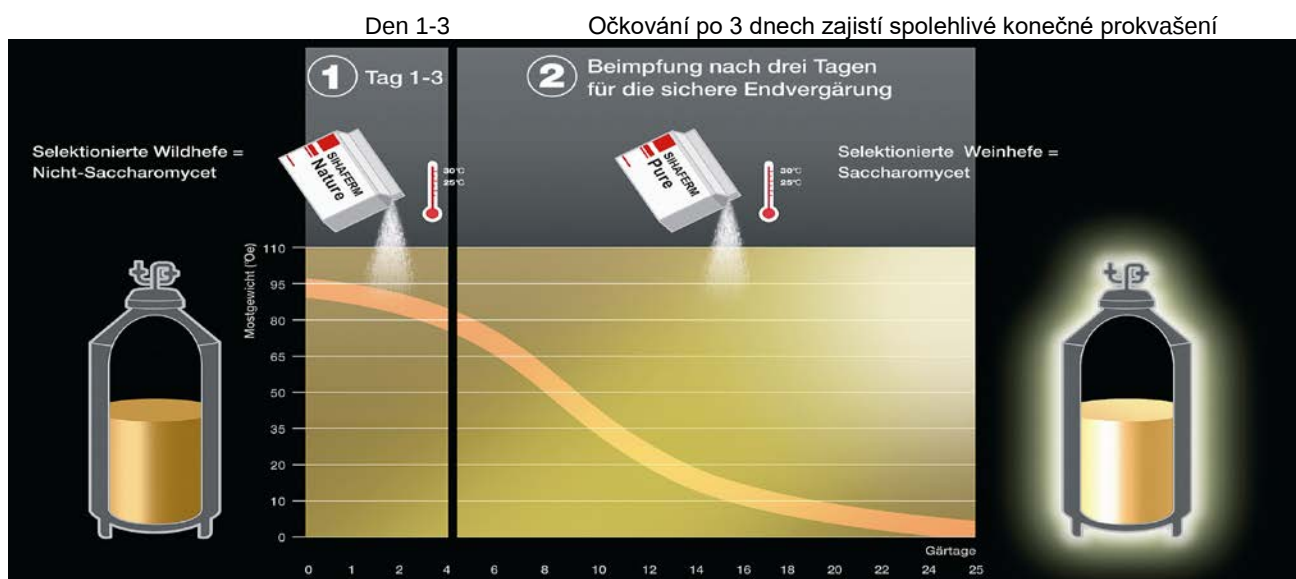
2. Vyčkejte rozkvas

3. Po snížení hustoty moštu o 10 – 15 jednotek (to odpovídá 10 – 15 °Oe) přidejte rehydrované kvasinky SIHAFERM Pure (dávka 20 g/hl). Pozor! Jen malé teplotní skoky k zabránění teplotního šoku pro kvasinky.

4. Přidejte 20 g/hl SIHA PROFERM Plus po přidání SIHAFERM Pure.

Účel použití	Dávka g/hl	
	běžné (18 - 22°C) podmínky	obtížné
Mošt z bílých hroznů	20	30 – 40

Uvedené dávky jsou orientační a měli byste je přizpůsobit individuálním podmínkám (zdravotnímu stavu sklizených hroznů, teplotě kvašení, živinám přístupným pro kvasinky atd.)



Selektované divoké kvasinky =
jiný druh než *Saccharomyces*

Dny kvašení
Selektované vinné kvasinky = druh *Saccharomyces*

Vlastnosti produktu

SIHAFERM PureNature je kvasinková koncepce, která jednak podporuje spontánní flóru přirozeně čířeného hroznového moštu na začátku alkoholického kvašení, jednak následující dávkou SIHAFERM Pure zaručuje úplnou přeměnou hroznového cukru při látkové výměně. Tato kombinace zejména podporuje zvýšenou tvorbu vyšších alkoholů a příslušných esterů u ryzlinkových moštů.

SIHAFERM PureNature se vyznačuje malou tvorbou nežádoucích vedlejších produktů kvašení, jako jsou acetaldehyd, α ketoglutarát, H_2S a těkavá kyselina.

SIHAFERM Nature netoleruje žádný obsah SO_2 .

SIHAFERM PureNature dokáže vytvářet až 13 % 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 SIHAFERM PureNature 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: třída ohrožení vody (WGK) = 0.

Skladování

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

Kvasinky SIHAFERM PureNature lze v neporušeném balení skladovat při 4 - 10 °C po dobu 3 let. Na krátkou dobu je lze skladovat i při teplotě 20 °C. Otevřené balení obratem spotřebujte.

Druhy balení

SIHAFERM PureNature má číslo zboží 93.083 a dodává se v těchto druzích balení:

1 kg karton obsahující:

500 g vícevrstvá hliníková folie SIHAFERM Pure

500 g vícevrstvá hliníková folie SIHAFERM Nature

Hlavní klíč celního sazebníku: 2102 10 90

Ověřovaná kvalita

U kvasinek SIHAFERM PureNature 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.

SIHAFERM PureNature odpovídá požadavkům na čistotu dle Mezinárodního kodexu pro prostředky k ošetřování vína a předpisům vinařské vyhlášky.

Informujeme Vás a radíme Vám dle nejlepšího vědomí. Mějte ovšem pochopení pro to, že tyto pokyny při rozmanitosti aplikací, pracovních postupů, provozních poměrů atd. nemohou být v každém případě závazné. Použití v rozporu s určením vylučuje jakékoliv ručení. Otisk, i částečný, je dovolen jen při uvedení pramene. Vyhrazujeme si změny v rámci technického zdokonalování.