

Tropical White

Technický list

Vybrané kvasinky pro bílé víno s důležitou strukturou

POPIS

Saccharomyces cerevisiae, druh bayanus s vynikající predispozicí k sušení a uchování svých charakteristik.

ENOLOGICKÁ ÚČINNOST

Vybrané kvasinky na výrobu bílých vín se střední a důležitou strukturou, jako jsou Chardonnay, Pinot grigio a Fiano. Dobrá schopnost kvašení a vynikající aromatická exprese, která obohacuje buket tropického ovoce.

- ❖ *Vysoká kvasná síla.*
- ❖ *Dobrá účinnost s alkoholem (16°).*
- ❖ *Hubí faktor K2*
- ❖ *Vysoká odolnost vůči alkoholu (nad 21°)*
- ❖ *Kvasí stejnoměrně i při nízkých teplotách.*
- ❖ *Nízká tvorba těkavé kyselosti (0,17 g/l kyseliny sírové).*
- ❖ *Minimální tvorba siřičitanů (SO₂).*
- ❖ *Nízká tvorba acetaldehydu a kyseliny pyrohroznové.*
- ❖ *Při nízkých a středních teplotách téměř žádné pění.*
- ❖ *Rychlé kvašení a opakované kvašení.*
- ❖ *Vysoká odolnost inhibičním faktorům.*
- ❖ *Nízká tvorba pentanolů.*
- ❖ *Živé kvasinky, 70–80 miliard buněk/g*

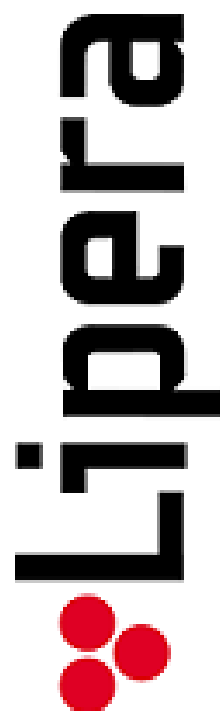
DÁVKOVÁNÍ A ZPŮSOB POUŽITÍ

Dávky lze aplikovat v rozsahu 10–40 g/hl.

Kvasinky znovu zavodněte v 10násobku jejich hmotnosti v roztoku vody a moštu (poměr 1:1) při teplotě 38–40 °C. Nechejte po dobu 20 minut odpočívat a jemně promíchejte, abyste zamíchali mošt, který má zakvasit.

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