



UVAFERM 43 RESTART™

Saccharomyces cerevisiae

Maximálně fruktofilní kvasinky pro jednoduché a účinné obnovení zastaveného kvašení

POPIS

Ve spolupráci s InterRhône (Francie) je nyní UVAFERM 43™ k dispozici v robustnější formě s názvem UVAFERM 43 RESTART™. Tyto nové kvasinky se po očkování rychleji přizpůsobí, protože byly optimalizovány a předem aklimatizovány tak, aby efektivně fungovaly v náročných podmínkách zaseknuté fermentace. Kvasinky jsou přirozeně odolné vůči nepříznivým podmínkám zaseknutého kvašení. Vysoce fruktofilní UVAFERM 43 RESTART™ umožňuje vinařům efektivně vyřešit většinu problémů s kvašením v několika krocích.



PŘÍNOSY A VÝSLEDKY

V enologických podmínkách jsou glukóza a fruktóza hlavními zkvasitelnými cukry, které *Saccharomyces cerevisiae* využívá. Ačkoli jsou obě tyto hexózy obecně přítomny v moštu v ekvivalentním množství, *Saccharomyces cerevisiae* upřednostňuje konzumaci glukózy, což vysvětluje, proč je hlavním zbytkovým cukrem v zaseknutých fermentech fruktóza. Náš výzkum a vývoj ukázal, že v enologických podmínkách, kde se měnil poměr dusíku, cukru a glukózy/fruktózy, se kvasinky UVAFERM 43 RESTART™ ukázaly jako nejúčinnější při metabolizaci fruktózy za podmínek podobných těm, které se vyskytují v zaseknutých fermentech.

VLASTNOSTI*

- *Saccharomyces cerevisiae* Gal- (ex var. *bayanus*)
- Tolerance alkoholu až 16 % obj.
- Vysoká rychlost kvašení
- Konkurenční faktor ("Killer K2") aktivní
- Vynikající pro opětovné nastartování zaseknutých fermentů s vysokým poměrem fruktózy/glukózy
- Vysoce fruktofilní
- Relativně nízké nároky na výživu
- Nízká produkce SO₂ a H₂S
- Neutrální sensorický účinek na hotové víno

*podléhá podmínkám fermentace

YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

YSEO™ znamená Yeast Security and Sensory Optimization, jedinečný proces výroby kvasinek Lallemand, který splňuje náročné podmínky fermentace. I když ne všechny kvasinky mají z tohoto procesu prospěch, YSEO™ zlepšuje spolehlivost alkoholového kvašení zlepšením kvality a výkonu kvasinek a snižuje riziko organoleptické odchylky i za obtížných podmínek. Kvasinky YSEO™ jsou 100% přírodní a bez GMO.

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY



PROTOKOL K OPĚTOVNÉMU SPUŠTĚNÍ ZASEKNUTÉHO KVAŠENÍ

Na 100 hL zaseknutého vína (<20 °C):

- Upravte hladinu SO₂ v závislosti na analýze.
- Přidejte 4 kg (40 g/hL) specifické buněčné stěny (RESKUE™).
- Přečerpání po 24 - 48 h (po přečerpání zvyšte teplotu vína na 20 °C).

1. KROK:

1. Kvasinky rehydratujte v desetinásobku jeho hmotnosti ve vodě (teplota mezi 35 °C a 40 °C).
2. Rozpusťte jemným mícháním a počkejte 20 minut.

Během rehydratace kvasinek se doporučuje použití některého z našich produktů GO-FERM™ (ochrana kvasinek). Postupujte podle pokynů pro rehydrataci podle vybraného produktu GO-FERM™.

2. KROK:

K rehydratovaným kvasinkám přidejte: 1,3 hl vody, 20 kg cukru, 3,3 hl detoxikovaného vína a 0,2 kg FERMAID O™ (Pied-de-cuve = základ při 20-25 °C). Počkejte, až hustota dosáhne 1000 (48-72h).

3. KROK:

Přidejte Pied-de-cuvée = základ (5 hL) do detoxikovaného lepkavého přípravku (100 hL) a přidejte 4 kg FERMAID O™.

BALENÍ A SKLADOVÁNÍ

- K dispozici v 500 g a 10 kg
- Skladujte na chladném a suchém místě
- Po otevření k přímému použití

Distribuce:

Informace v tomto dokumentu jsou podle našeho nejlepšího vědomí správné. Tento datový list by však neměl být považován za výslovnou záruku, ani nemá vliv na prodejní podmínky tohoto produktu. Červenec 2023.



WINE
YEASTS



WINE
BACTERIA



NUTRIENTS
/PROTECTORS



SPECIFIC
YEAST DERIVATIVES



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD
SOLUTIONS



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture