



INSTITUT La Claire VDP

VÝROBOK sú aktívne suché kvasinky ideálne pre výrobu bielych šumivých vín a na znovu rozkásenie zastavenej fermentácie.

DRUH/ kmeň kvasiniek /

Saccharomyces cerevisiae r.f. Bayanus selktovaný vo Francúzsku z regiónu Champagne

CHARAKTERISTIKA KVASENIA

La Claire VDP je kmeň, ktorý sa vyznačuje nízkou produkciou prchavých kyselín v kombinácii s dobrou produkciou glycerolu a veľkého množstva acetátov, ešterov a vyšších alkoholov. Medzi ďalšie výhody patrí kvasenie pri nízkych teplotách a tolerancia voči alkoholu, intenzívna fermentačná aktivita, ktorá ľahko preberá priebeh kvasenie a kvasí plynulo bez prerušenia. Tento kmeň potrebuje stredne až väčšie množstvo ľahko využiteľného dusíka.

AROMATICKÝ PROFIL

La Claire VDP produkuje významné množstvo acetátov a ešte viac esterov, výsledkom je svieže biele víno obdarené ovocnou, kvetinovou aromatickou štruktúrou.

TECHNOLOGICKÉ CHARAKTERISTIKY

Vzhľad : tyčinky, svetle okrovej farby,

Koncentrácia: viac ako 10 mld/buniek na gram

Tolerancia alkoholu: 15,5% v/v

Optimálna pracovná teplota: 15 °C – 32 °C

ODPORÚČANÉ ENOLOGICKÉ SITUÁCIE

La Claire VDP zvyšuje eleganciu, jemnosť, štruktúru a aromatickú komplexnosť v prvej fermentácii základných vín, čo znamená, že tvorba bubliniek pri sekundárnej fermentácii môže prebiehať rýchlejšie, čisto a úplne, a to aj pri nízkych teplotách alebo vyššom alkohole.

Ideálne pre výrobu vín ako sú: Prosecco, Durell, Pinot, Trebbiano a Garganega, pretože zvyšuje ich organoleptický potenciál.

Dávkovanie

10-25 g/hl v normálnych podmienkach

30-50 g/hl v ťažkých prípadoch alebo pri opätovnom spustení fermentácie.

Dôležité: vrelo sa odporúča používanie aktivantov a bioregulátorov ako sú MAURIFERM PLUS

Spôsob použitia

Rehydratovať kvasinky v o vhodnej nádobe 10 objemami vody, pri teplote cca 40 °C, dobre zamiešať a počkať 10 minút, potom znovu premiešať a počkať 10 min., rehydratácia by sa mala ukončiť (maximálne do 30 minút). Pre optimálny výkon sa odporúča pridať v rovnakom pomere výživu ECOBIOL PIED DE CUVE. Znovu zamiešať a pridať suspenziu do masy. Pri nižších teplotách muštu, treba overiť, aby nebol rozdiel teplôt nad 10 °C medzi biomasou a fermentujúcim produktom, v takom prípade sa postarať o postupnú aklimatizáciu.

Balenie: vákuové po 500 g, v krabiciach po 10 kg. Uchovávať v originálnom balení pri teplote medzi 5 až 15 °C v suchom prostredí. Čiastočne použité vrečko opätovne uzavrieť a uchovávať v chladničke pri 4 °C.