



INSTITUT La Claire Varietal Touch

VÝROBOK sú aktívne suché kvasinky pre výrobu bielych odrodových vín .

DRUH/ kmeň kvasiniek /

Saccharomyces cerevisiae selktovaný na Novom Zélande z regiónu Marlborough

CHARAKTERISTIKA KVASENIA

La Claire Varietal Touch je kmeň, ktorý sa vyznačuje nízkou produkciou sírovodíka, s krátkou fázou oneskorenia a miernou rýchlosťou fermentácie. Znáša nízke teploty a je mierne náročný na dusík (najlepšie výsledky sú dosiahnuté pridaním organického dusíku 0,20g/hl)

AROMATICKÝ PROFIL

La Claire Varietal Touch vzhľadom k svojim genotypovým vlastnostiam, je kmeň pár excellence. Je schopný rozpoznať typické aromatické znaky odrody viniča, vďaka bohatosti enzýmov, je schopný uvoľňovať arómy vo forme prekurzorov. Okrem toho, vďaka nízkej produkcii sírovodíka a je aróma plne vyjadrená.

TECHNOLOGICKÉ CHARAKTERISTIKY

Vzhľad : tyčinky, svetle okrovej farby,

Koncentrácia: viac ako 10 mld/buniek na gram

Tolerancia alkoholu: 15% v/v

Optimálna pracovná teplota: 14 °C – 22 °C

ODPORÚČANÉ ENOLOGICKÉ SITUÁCIE

La Claire Varietal Touch vzhľadom k svojim špecifickým vlastnostiam je najlepšie použiť vo výrobe dôležitých a plných bielych vín ako sú: Colombar, Sauvignon, Tokaj, Grenache blanc, Rulandské biele, Friulano, Malvasia Bianca, Semillon, Silvánske Zelené, Tamín aromatico, Muller Thurgau, Vermentino a Rulandské šedé.

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.