

**VÝROBOK** sú aktívne suché kvasinky pre výrobu sviežich bielych vín.

**DRUH/ kmeň kvasiniek /**

Saccharomyces cerevisiae selktovaný vo Francúzsku z oblasti Cognac

### CHARAKTERISTIKA KVASENIA

La Claire CGC62 sa vyznačuje veľmi nízkou produkciou prchavých kyselín, aj pri vinifikácii veľmi čírych muštov alebo tých s potenciálom pre vysoký alkohol. Vďaka svojmu rýchlemu štartu a killer charakteru vytvára hladké, spoľahlivé a úplné kvasenie aj pri nízkych teplotách.

Veľkorysé kŕmenie s dusíkom nezaručuje len kontinuálny priebeh fermentácie, ale tiež podporuje La Claire CGC62 produkovať významné množstvo acetátov a ešte viac esterov, čo je vhodné najmä pri výrobe bielych vín, kde sú žiaduce ovocné a kvetinové vône.

Tolerancia voči nízkym teplotám a vysoké percento alkoholu, robí tento kmeň ideálnym i pre druhotnú fermentáciu.

### AROMATICKÝ PROFIL

La Claire CGC62 zdôrazňuje ovocné a kvetinové tóny pričom rešpektuje charakteristické rysy pôvodnej odrody.

### TECHNOLOGICKÉ CHARAKTERISTIKY

Vzhľad : tyčinky, svetle okrovej farby,

Koncentrácia: viac ako 10 mld/buniek na gram

Tolerancia alkoholu: 14% v/v

Optimálna pracovná teplota: 15 °C – 35 °C

### ODPORÚČANÉ ENOLOGICKÉ SITUÁCIE

La Claire CGC62 rešpektuje charakteristické rysy pôvodnej odrody, posilňuje aromatikú, zdôrazňuje ovocné tóny a sviežosť.

La Claire CGC62 je ideálne pre výrobu vín:

Verdicchio, Trebbiano, Cortese, Garganega, Frascati, Nosiola, Lagrain a ružové vína ako Negroamaro

### 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.