

VÝROBOK sú aktívne suché kvasinky pre výrobu odrodových bielych vín, ale aj pre červené vína.

DRUH/ kmeň kvasiniek /

Saccharomyces cerevisiae selktovaný na Novom Zélande v univerzite Massey

CHARAKTERISTIKA KVASENIA

La Claire EM2 sa vyznačuje veľmi nízkou produkciou prchavých kyselín a acetaldehydu. Je vybavený enzýmami, ktoré sú schopné uvoľniť a zlepšiť terpény, aromatické zložky príznačné pre každé odrody. Charakteristickým rysom je vysoká produkcia polysacharidov. Vďaka uvoľneniu polysacharidov prispieva k zaguľateniu a mäkkosti vyvíjajúcich sa vín. Po uvoľnení polysacharidov, tiež prispieva k stabilizácii farby u červených vín a pomáha zvyšovať jej intenzitu. Pridať výživu v dostatočnom množstve, vtedy reagujú najlepšie.

AROMATICKÝ PROFIL

Aromatický profil La Claire EM2 je charakterizovaný pozitívne, pripomínajúc Sauvignon. Svojou charakteristikou sa sa hodí pre výrobu vysokej kvalitných bielych vín, vrátane tých, ktoré fermentujú alebo končia v barikových sudoch – ich odrodové vlastnosti sú vylepšené vďaka ovocným a kvetinovým tónom podporovaných týmto kmeňom.

TECHNOLOGICKÉ CHARAKTERISTIKY

Vzhľad : tyčinky, svetle okrovej farby,

Koncentrácia: viac ako 10 mld/buniek na gram

Tolerancia alkoholu: 15% v/v

Optimálna pracovná teplota: 15 °C – 30 °C

ODPORÚČANÉ ENOLOGICKÉ SITUÁCIE

La Claire EM2 je vhodný pre výrobu silných, dobre štruktúrovaných bielych vín ako sú: Sauvignon, Chardonnay, Rulandské šedé a Vermentino a tiež pre Fiano, Muller-Thurgau a Malvasia

Pre plnosť, mäkkosť a farebnú stálosť vyplývajúcu z polysacharidov je tento kmeň zaujímavý tiež pre výrobu červených vín: Valpolicella, Teroldego a Cabernet Franc.

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.