

VÝROBOK sú aktívne suché kvasinky pre ťažké podmienky pri kvasení a pre výrobu šumivých vín.

DRUH/ kmeň kvasiniek /

Saccharomyces cerevisiae r.f. Bayanus selktovaný vo Francúzsku v oblasti Champagne

CHARAKTERISTIKA KVASENIA

La Claire SP665 sa vyznačuje vysokou produkciou acetátov. Kmeň bol špeciálne vybraný pre svoje energické vlastnosti počas kvasenia a killer charakter, ktorý umožňuje prebrať proces kvasenia a bez obáv kvasiť pri nízkych teplotách alebo vysokom alkohole. Obmedzený obsah prchavých kyselín, dobrá úroveň glycerolu a vysoká produkcia acetátov, esterov a vyšších alkoholov, sú ďalšie vlastnosti, pre ktoré je tento kmeň vyhladávaný. La Claire SP665 nevyžaduje veľké množstvo RAN (ľahko využiteľného dusíka) Je tiež ideálny v prípade zastaveného kvasenia.

AROMATICKÝ PROFIL

Elegancia, delikátnosť, štruktúra a aromatická komplexnosť sú organoleptické vlastnosti, ktoré La Claire SP665 vylepšujú už v prvom kvasení, ktoré môže prebiehať rýchlo, čisto a kompletne i pri nízkych teplotách.

TECHNOLOGICKÉ CHARAKTERISTIKY

Vzhľad : tyčinky, svetle okrovej farby,

Koncentrácia: viac ako 10 mld/buniek na gram

Tolerancia alkoholu: 18% v/v

Optimálna pracovná teplota: 10 °C – 30 °C

ODPORÚČANÉ ENOLOGICKÉ SITUÁCIE

La Claire SP665 je vhodný pre výrobu vín Prosecco, Durel a Pinot u ktorých umocňuje organoleptické vlastnosti. Ale tiež dobre reagujú Vernaccia a Ribolla.

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.