

VÝROBOK sú aktívne suché kvasinky pre výrobu mladých červených vín a ružových vín.

DRUH/ kmeň kvasiniek /

Saccharomyces cerevisiae selktovaný v Španielsku na Univerzite vo Valencii z regiónu Alicante

CHARAKTERISTIKA KVASENIA

Tento kmeň sa vyznačuje intenzívnou činnosťou na začiatky fermentácie. Je to vďaka odolnosti voči osmotickému stresu, čo umožňuje dominovať ľahko nad pôvodnou mikroflórou. Kvasenie prebieha hladko bez prerušenia a to aj v prípade vysokého podielu alkoholu. Ďalšími dôležitými vlastnosťami týchto kvasiniek sú veľmi nízka produkcia vinylfenolov a schopnosť eliminovať kyselinu jablčnú čo vedie k mäkkším a dobre vyváženým vínam.

AROMATICKÝ PROFIL

La Claire T73 vyniká produkciou ovocných tónov. V červených a ružových vínach je schopný vytvárať vysoký podiel flavonoidov- s tanínmi-čo umožňuje vyrábať vína so stabilnou intenzitou farby.

TECHNOLOGICKÉ CHARAKTERISTIKY

Vzhľad : tyčinky, svetle okrovej farby,

Koncentrácia: viac ako 10 mld/buniek na gram

Tolerancia alkoholu: 17% v/v

Optimálna pracovná teplota: 15 °C – 35 °C

ODPORÚČANÉ ENOLOGICKÉ SITUÁCIE

La Claire T73 je možné použiť pre výrobu celej rady vín a to vďaka jeho vlastnostiam, ktoré sa vzájomne dopĺňajú. Je vhodný pre výrobu mladých aromatických vín s príjemnou ovocnou arómou, ktoré sú príjemne mäkké a dobre vyvážené, vďaka eliminácii kyseliny jablčnej počas fermentácie, Vynikajúce výsledky možno dosiahnuť u odrôd Sangiovese, Dolcetto, Marzemino a Schiavo, ale aj výroby iných vín.

Dávkovanie

10-25 g/hl v normálnych podmienkach

30-50 g/hl v ťažkých prípadoch alebo pri opakovanom 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.