



CHALLENGE ES 181

KVASINKY

Mikrobiologické vlastnosti:

Saccharomyces cerevisiae, ex r.f. bayanus. Vynikající schopnost prosadit se proti přirozené mikroflóře, tolerance na alkohol 16,5 % obj. (kvašení při 20 °C, obsah cukru 300 g/l, a 400 ppm Nutriferm Speciál), optimální teplota kvašení 10-20 °C, dobrý průběh kvašení, nízká potřeba živin, tolerance do 10mg/l SO₂.

Technologické vlastnosti:

- tvorba těkavých kyselin v moštu s potenciálním alkoholem 13 % obj.: 0,2 g/l jako kyselina octová
- nízká tvorba SO₂ a H₂S
- glycerol: 5-7 g/l v moštu s potenciálním alkoholem 12 % obj.
- při optimální zásobě dusíku tvorba typického odrudového aroma

Cíl:

- bílá světová vína která jsou vyráběna reduktivní cestou, při nízkých teplotách
- kvašení bílého čírého moštu (NTU < 50) s dusíkatou výživou (Nutriferm Energy, Nutriferm Special)

Dávkování:

20-40 g/hl , větší dávkování použít v případě nekvalitních hroznů a moštů a v případě špatného mikrobiologického stavu

Návod k použití:

- kvasinky pomalu rozmíchat v desetinásobném množství čisté vody o teplotě cca 35-38 °C
- nechat stát cca 20 min., před přidáním do moštu opět promíchat
- suspenzi přidat do moštu co nejdříve jak je to možné. Teplotní difference mezi suspenzí a moštem nesmí být větší jak 10 °C
- zabezpečit dokonalé rozmíchání kvasinek v celém objemu moštu

Dodržením výše uvedených podmínek zabezpečíte kvasinkám maximální vitalitu.

Uskladnění:

Při pokojové teplotě si originálně zabalený produkt udrží garantované vlastnosti po dobu tří let, skladování produktu v chladném prostředí prodlužuje jeho životnost. Skladování produktu delší dobu při teplotách přes 35 °C nebo ve vlhkém prostředí, snižuje jeho účinnost.

Balení:

Polylaminátové vakuované sáčky o obsahu 500 g, v kartonu po 10 kg.

BS VINAŘSKÉ POTŘEBY s.r.o. – VŠE PRO VAŠE VÍNO, SKLEP A VINOHRAD

Žižkovská 1230, Velké Bílovice, Česká republika

Tel.: +420 519 346236, Fax: +420 519 347314

www.vinarskepotreby.cz