



## CHALLENGE YBES

### AKTIVNÍ SUCHÉ VINNÉ KVASINKY

#### **Mikrobiologické vlastnosti:**

Saccharomyces cerevisiae x Saccharomyces kudriavzevii, Selekcce Enartis, Původem není GMO hybrid. Vynikající schopnost prosadit se proti přirozené mikroflóře (Killer-faktor), tolerance na alkohol 15,5-16 % obj. ( kvašení při 20 °C, obsah cukru 300 g/l, a 400 ppm Nutriferm Speciál), optimální teplota kvašení 12-24 °C, dobrý průběh kvašení, střední potřeba živin (Nutriferm Speciál), normální tolerance na SO<sub>2</sub>.

#### **Technologické vlastnosti:**

- tvorba těkavých kyselin v moštu s potenciálním alkoholem 12 % obj.: 0,10 – 0,20 g/l jako kyselina octová
- glycerol: 9 g/l v moštu s potenciálním alkoholem 12 % obj.
- vynikající sedimentační vlastnosti po alkoholové fermentaci
- hlavní předností tohoto kmenu je podpora mouth-feel, plnosti a kulatosti
- při odpovídající výživě, produkují kvasinky v průběhu fermentace estery, které doplňují a obohacují aromatické odrůdové vlastnosti

#### **Cíl:**

- kmen by měl být použit u červených odrůd u kterých je potřeba zvýšit mouth-feel a chuťovou komplexnost vína
- pro produkci rosé a červených, která budou konzumována bez dlouhého zrání.
- pro fermentaci vín s vysokým obsahem alkoholu

#### **Dávkování:**

20-40 g/hl , vyšší 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 20-30 min., před přidáním do moštu opět promíchat, suspenzi přidat k moštu nebo rmutu co nejdříve je to možné. Teplotní diference mezi suspenzí a moštem nebo rmutem nesmí být větší jak 8 °C. Zabezpečit dokonalé rozmíchání kvasinek v celém objemu moštu nebo rmutu

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](http://www.vinarskepotreby.cz)