

Čisté kvašení

SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman)

(Saccharomyces cerevisiae)

SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) jsou suché čisté kultury kvasinek, které lze velmi výhodně používat ke kvašení rmutů a moštů červených vín. Kromě zachování barvy jsou zvláštní výhodou rychlý rozkvas a spolehlivé prokvašení i za nepříznivých podmínek, vysoká tolerance vůči alkoholu a malá tvorba SO₂. Dále SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) zvyšuje výtěžnost sensoricky důležitých polysacharidů. Tento kvasinkový kmen je velmi vhodný k získání středomořských typů vín. Doporučené odrůdy jsou: Cabernet Sauvignon, Svatovavřínecké, Lemberger, Syrah, Zinfandel, Dornfelder.

Specifické výhody SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman):

- ▶ Speciálně ke kvašení rmutů a moštů červených vín
- ▶ Vysoká tolerance vůči alkoholu do 16 % obj.
- ▶ Rychlý rozkvas a dobré prokvašení v teplotním rozmezí od 15 °C do 28 °C
- ▶ Kmen má zabíjäcké vlastnosti a proto je schopen se prosadit proti divokým kvasinkám
- ▶ Zvýšená výtěžnost sensoricky důležitých polysacharidů
- ▶ Biologické odbourávání kyseliny je podporováno

Použití

Mošt nebo rmut by se měl co nejdříve v každé jednotlivé kvasné nádobě naočkovat kvasinkami SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman). Delší doba prстоje by podporovala nekontrolované rozmnožování divokých kvasinek a nežádoucích bakterií!

Účel použití	Dávka v g/hl při	
	běžných	obtížných
Rmut červeného vína	15 – 25	25 – 30
Mošt červeného vína	10 – 20	20 – 30

Uvedená množství jsou orientační a měli byste je přizpůsobit individuálním podmínkám podle zdravotního stavu sklizených hroznů, teploty, velikosti nádoby atd.

Optimální teplota kvašení se pohybuje mezi 15 a 28 °C, přičemž teplota zahájení a kvašení by měla činit nejméně 10 °C. Do ohřátého moštu/rmutu lze přidat SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) až po zpětném chlazení nebo ochlazení na 20 °C.

Doporučujeme SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) nechat předem nabobtnat v 5 litrech vlažné vody po dobu 10 minut. Pak kvasinky reaktivujte 20 minut ve směsi moštu a vody v poměru 1:1. Lze přidat i kvasinky SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) bez rozpouštění přímo do moštu. Doba rozkvasu se tím prodlouží jen o několik málo hodin. Množství kvasinek pak zvýšte ca. o 20 %. Do rmutu červeného vína přidejte kvasinky v každém případě rozpuštěné a po dávkách již při přípravě rmutu.

Přidání 600 mg SIHA Vitamin B1 (2 tablety) na 1000 litrů moštu vytváří ještě lepší podmínky pro rozmnožování, kvašení a látkovou výměnu. Při dokvašení vína se zastavením kvašením doporučujeme přidat navíc 15 g/hl výživné soli SIHA Gärzal (hydrofosforečnan amonný).

Vlastnosti výrobku

Díky kvasinkám SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) se při kvašení rmutu dosahuje lepší výtěžnosti barvy. Několikaletou selekcí se podařilo drasticky snížit adsorpci barviv kvasinkami během kvašení. Tato velmi kladná vlastnost kvasinek – zachování barvy u červeného vína – se další selekcí stále zesiluje a zajišťuje. Vína kvašená kvasinkami SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) se vyznačují krásnou ovocností a příjemným pocitem v ústech (mouth feeling). Dalšími cíly vývojové práce byly vysoká aktivita a vitalita kvašení.

SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) vykazuje příznivý průběh kvašení s vysokým stupněm konečného prokvašení. Divoké kvasinky a nežádoucí bakterie jsou potlačovány. SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) nevytváří žádné nežádoucí vedlejší produkty kvašení, jako je SO₂, H₂S, acetaldehyd, pyruvat, kyselina α-ketoglutarová, těkavá kyselina nebo estery. SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) dokáže vytvářet až 16 % obj. alkoholu. Praktická výtěžnost alkoholu činí ca. 47 % z prokvašeného cukru.

Bezpečnost

Pro kvasinky SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) nejsou nutné žádné bezpečnostně-technické údaje, protože tento výrobek slouží přímo výrobě potravin. Při skladování, manipulaci a přepravě nehrozí žádné nebezpečí pro člověka ani pro životní prostředí.

Další upozornění: Třída ohrožení vod (WGK) = 0

Skladování

SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) je baleno pod ochranným plynem do vzduchotěsné vícevrstvé hliníkové folie. Balení je vakuované a proto lze snadno kontrolovat jeho neporušenost.

Kvasinky SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) lze v neporušeném balení skladovat při 4 – 10 °C po dobu tří let. Na krátkou dobu lze je skladovat i při teplotě 20 °C. Otevřené balení obratem spotřebujte.

Druhy balení

SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) má číslo zboží 93.170 a dodává se v těchto druzích balení:

500 g vícevrstvá hliníková folie blockpack
20 x 500 g vícevrstvá hliníková folie blockpack v kartonu

Hlavní klíč celního sazebníku: 2102 10 90

Ověřovaná jakost

U kvasinek SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) se během procesu výroby pravidelně kontroluje vysoká jakost výrobku. Tyto zkoušky zahrnují jak technická kritéria funkčnosti, tak i potravinářskou nezávadnost. Přísné kontroly se dále provádějí přímo konečným balením a během něho.

SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) odpovídá požadavkům na čistotu Mezinárodního kodexu pro prostředky k ošetřování vína a předpisům vinařské vyhlášky.