

Čisté kvašení

SIHA aktivní kvasinky 3

(*Saccharomyces cerevisiae*, kmen WET 136)

SIHA aktivní kvasinky 3 je čistý vysoce aktivní koncentrát sušených přírodních vinařských kvasinek z německých špičkových vinařských poloh. Tyto suché čisté kultury kvasinek způsobují rychlý rozkvas a bezpečné prokvašení i v nepříznivých podmínkách. Proto se hodí stejně ke kvašení moštu, rmutu a zpětně zředěných koncentrátů ovocné šťávy, jako i ke překvašení a dokvašení vína se zastavením kvašením.

Specifické výhody SIHA aktivní kvasinky 3:

- ▶ Velmi rychlý rozkvas, spolehlivé prokvašení v širokém rozsahu teploty; velmi dobré studené kvašení.
- ▶ Rychle vytlačuje divoké kvasinky a bakterie, zabrání vzniku nežádoucích vedlejších produktů kvašení.
- ▶ Vznikají vína s čistými odstíny a výrazným charakterem (jasný odrůdový a polohový buket).
- ▶ Lze snadno rozpustit zamícháním = jednoduché použití.
- ▶ Malá tvorba pěny.

Použití

Zásadně by se mošt a rmut měly naočkovat kvasinkami SIHA aktivní kvasinky 3 co nejdříve. Delší doba prostoje by podporovala nekontrolované rozmnožování divokých kvasinek a nežádoucích bakterií. Následující dávky spolehlivě zabrání problémům s kvašením:

Účel použití	Aplikované množství g/hl při	
	běžných	obtížných
	podmínkách kvašení	
Hroznový mošt červený	10 – 15	10 – 20
Hroznový mošt bílý	10 – 15	10 – 20
Jablečný mošt	10 – 15	10 – 20
Ovocné mošty	10 – 15	15 – 20
Rmut	10 – 20	15 – 25
Dokvašení vína se zastaveným kvašením		30 – 60

Uvedená množství jsou orientační a měli byste je přizpůsobit individuálním podmínkám (zdravotní stav sklizených hroznů, teplota, přítomnost zbytků fungicidů, velikost nádoby atd.)

Teplota kvašení se pohybuje mezi 10 °C a 35 °C. Čím vyšší je obsah alkoholu, tím nižší musí být teplota kvašení. Optimální kvašení je při 15 – 22 °C. Při velkých nádobách doporučujeme zajistit dostatečné chlazení.

Doporučujeme SIHA aktivní kvasinky 3 zamíchat do 10--násobného množství směsi moštu a vody o teplotě 20 – 30 °C a přidat do rmutu asi po 10 minutách, po opětovném promíchání. Míchání při přidání není nutné, jestliže je mošt přečerpán na připravený roztok kvasinek.

Lze přidat i suché kvasinky SIHA aktivní kvasinky 3 bez rozpouštění přímo do moštu. Doba rozkvasu se tím prodlouží jen o několik málo hodin. Abyste přesto zajistili spolehlivé kvašení, měli byste zvýšit množství kvasinek ca. o 20 %.

V případě rmutu přidejte kvasinky před plněním přímo do nádoby, aby se při načerpání rovnoměrně rozložily.

Přidání 600 mg/1000 litrů = 2 tablety SIHA Vitamin B1 vytváří ještě lepší podmínky pro rozmnožování, kvašení a látkovou výměnu. Při dokvašení vína se zastavením kvašením doporučujeme přidat 15 g/hl výživné soli SIHA Gársalz.

K dokvašení vína se zastaveným kvašením a ke spolehlivému kvašení za těch nejobtížnějších podmínek je výhodné zvykat kvasinky na podmínky kvašení. Nejjednodušší to provedete tak, že množství kvasinek potřebné pro celé množství vína přidáte asi k 10 % vína a necháte tam rozkvasit, dokud nebude spotřebována zhruba polovina přítomného cukru. Pak tento přípravek přidáte ke zbývajícím 90% ještě nedokvašeného vína. Takto přizpůsobené kvasinky zpravidla rozkvasí rychleji a jsou méně náchylné k odumírání než dávka přidaná přímo k celkovému množství.

Vlastnosti výrobku

Kmen kvasinek selektovaný pro SIHA aktivní kvasinky 3 dává obzvlášť ovocné a šťavnaté víno. Vyznačuje se čistou látkovou výměnou a nevznikají téměř žádné nežádoucí vedlejší produkty kvašení, jako je SO₂, H₂S (sírka), acetaldehyd, pyruvat, kyselina α-ketoglutarová, těkavá kyselina nebo estery. Tím je vyloučeno ovlivnění chuti cizími tóny z kvašení. Charakter vína jasně vystupuje v odrůdovém a polohovém buketu s čistými tóny.

Další cíle selekce byly vysoká aktivita kvašení a vitalita. SIHA aktivní kvasinky 3 vykazuje příznivý průběh kvašení s vysokým stupněm konečného prokvašení. Divoké kvasinky a nežádoucí bakterie jsou vytlačovány.

bsah SO₂ do 80 mg/litr kvasinky ještě tolerují. Obsah SO₂ v moštu se při kvašení zpravidla snižuje. Víno kvašené pomocí SIHA aktivní kvasinky 3 vykazuje po kvašení velmi nízkou potřebu SO₂.

Tyto kvasinky dokážou vytvářet až 16 % obj. alkoholu. Praktická alkoholová výtěžnost činí ca. 47 % z prokvašeného cukru. Na každý kg proměněného cukru se uvolňuje asi 546 kJ (130 kcal) tepla.

Podíl cizích zárodků je mimořádně nízký. Mikroorganismy pro nápoj škodlivé nejsou přítomné.

SIHA aktivní kvasinky 3 se ve všech významných vinařských zemích světa stále kontroluje, zda jsou dodržovány parametry šlechtění. Své kladné vlastnosti jsou průběžně zesilovány a zajišťovány další selekcí.

Bezpečnost

Pro kvasinky SIHA aktivní kvasinky 3 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 aktivní kvasinky 3 jsou baleny pod ochranným plynem do vzduchotěsné vícevrstvé hliníkové folie. Balení je vakuované a proto lze snadno kontrolovat jeho neporušenost.

Kvasinky SIHA aktivní kvasinky 3 lze v neporušeném balení skladovat při 4 – 10 °C po dobu 3 let. Na krátkou dobu lze je skladovat i při teplotě 20 °C. Otevřené balení obratem spotřebujete.

Druhy balení

SIHA aktivní kvasinky 3 má číslo zboží 93.030 a dodává se v těchto druzích balení:

40 g	vícevrstvá hliníková folie
100 g	vícevrstvá hliníková folie
25x 100 g	vícevrstvá hliníková folie v kartonu
500 g	vícevrstvá hliníková folie backpack
20x 500 g	vícevrstvá hliníková folie backpack v kartonu
1x 10 kg	vícevrstvá hliníková folie v kartonu

Hlavní klíč celního sazebníku: 2102 10 90

Ověřovaná jakost

U kvasinek SIHA aktivní kvasinky 3 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 před a během konečného balení.