

Čisté kvašení

SIHA aktivní kvasinky 4

(*Saccharomyces bayanus*, kmen CH 158)

SIHA aktivní kvasinky 4 jsou vysoce aktivní suché kvasinky, vhodné speciálně k výrobě sektu, jak pro kvašení v tanku, tak i pro láhvé kvašení postupem „Méthode traditionnelle“. Permanentní šlechtickou selekcí byly vyvinuty kvasinky o vynikajících enologických vlastnostech. Stejně vhodné jsou k dokvašení vína, u kterého se kvašení předčasně zastavilo.

Specifické výhody SIHA aktivní kvasinky 4:

- ▶ Rychlé zahájení druhého kvašení.
- ▶ Velmi dobré kvašení zastudena.
- ▶ Tvorba jemného sektového buketu při současném zesílení aróma odrůdy a trati.
- ▶ Bezproblémové setřepání kvasinek.
- ▶ Vznik jemně perlivého mousseux.
- ▶ Dobré vlastnosti i pro překvašení a pro dokvašení vína se zastaveným kvašením.

Použití

Za účelem rychlého rozkvašení a k potlačení nežádoucích cizorodých organismů doporučujeme přidání co největšího počtu živých buněk. U sektu byste měli pracovat s přidávným očkovaním asi 1 milionu živých buněk. Při kvašení vína se zastaveným kvašením musí být počet buněk dvoj- až trojnásobně vyšší, aby bylo dosaženo jistého dokvašení. V takovém víně se zpravidla kvasinky již znatelně nerozmnožují.

Následující údaje o používaném množství jsou přibližné a měli byste je upravit podle podmínek kvašeného materiálu, tedy podle teploty, přítomnosti zbytků fungicidů, velikosti nádoby, možnosti kontroly a regulace teploty.

Účel použití	Používané množství v g/hl při normálním průběhu kvašení	Používané množství v g/hl při obtížném průběhu kvašení
Příprava sektu a šumivého vína	15 – 25	30 – 40
Kvašení v láhvích	15 – 25	30 – 40
Dokvašení vína se zastaveným kvašením podle níže uvedených pokynů		40 – 60

SIHA aktivní kvasinky 4 pro víno se zastaveným kvašením se zbytkovým cukrem ≤ 20 g/l.

Činí-li obsah cukru > 20 g/l, doporučujeme zásadně dokvašení se SIHA aktivními kvasinkami 3.

Dokvašení vína se zastaveným kvašením je vždy spojeno s rizikem. Častá a pečlivá kontrola průběhu kvašení je nezbytná. Doporučujeme tento pracovní postup:

1. Před novým očkováním vína se zastaveným kvašením zkontrolujte, zda začal silnější vývoj bakterií (tvorba těkavé kyseliny, silná tvorba kyseliny mléčné, kontrola mikroskopem!). Zkontrolujte stupeň prokvašení (obsah cukru), abyste získali informace pro další postup při kvašení. Nastal-li silný vývoj bakterií, lze ho příp. zablokovat sířením ca. 10 g SO₂ na hl. Není-li přidání SO₂ žádoucí nebo je-li to ze zákonných důvodů možné, měli byste nedokvašené víno krátce ohřát ca. na 80 °C. Protitlakem při ohřátí lze zabránit pění vína. Při čechení normálními separátory (tedy ne separátory pro jemné čechení) lze bakterie oddělit jen v malém rozsahu. Běžná centrifugace nemůže tedy být náhradou za ohřátí nebo sterilizaci s hloubkovými filtry, např. typ BECO Steril 40 nebo BECO Steril 60.
2. Smáčení nebo suspenzaci kvasinek proveďte nejlépe moštem o teplotě 30 °C.
3. Podmínky pro kvašení jsou ve víně se zastaveným kvašením velmi nevhodné (vysoký obsah alkoholu, snížený obsah živin pro kvasinky, případné produkty látkové výměny bakterií, jako jsou kyselina mléčná nebo kyselina octová, vysoká nebo nízká teplota). Tyto nevýhodné vlivy musíme proto před přidáním kvasinek co nejvíce kompenzovat. Teplota se má pohybovat mezi 16 a 25 °C. Čistému vínu přidáme ke zvýšení „vnitřního povrchu“ ca. 10 – 20 g práškové celulózy (BECOCEL 150) na hl. Máme-li vyšší obsah kyseliny mléčné nebo kyseliny octové, doporučujeme přidání čerstvého moštu. Přidání 10 – 20 g kvasné soli SIHA-Gärsalz na hl usnadňuje vývoj kvasinek.
4. Je výhodné si kvasinky nechat nejdříve zvyknout na podmínky kvašení. Dosahujeme to tím, že dávku kvasinek potřebnou pro celé množství vína přidáme do části kvašeného materiálu (asi 10 %) a necháme rozkvasit tak dlouho, až bude spotřebována zhruba polovina cukru. Pak tento zázras přidáme ke zbývajícím 90 % vína. Takto přizpůsobené kvasinky se rozkvasí zpravidla rychleji a jsou méně náchylné k odumírání než dávka kvasinek přidaná k celému množství.

Příprava sektu a šumivého vína:

1. Postup při kvašení v tanku

Při přípravě sektu, šumivého vína nebo dezertního vína lze SIHA aktivní kvasinky 4 přidat přímo. K docílení optimálního rozložení doporučujeme tento pracovní postup:

- Zvážené množství kvasinek zamíchejte do asi 5 – 8 násobného množství vody o teplotě 38 °C. Teplotu vody bezpodmínečně dodržujte.
- Míchejte dál až do rozložení kvasinek zcela bez hrudek a nechte je pak 15 minut bobtnat. Kvasinky se přitom rozpění.
- Pak za intenzivního míchání zředte zákvas moštem nebo očkovaným vínem s obsahem cukru. Tento zákvas nyní obsahuje pouze vysoce aktivní buňky kvasinek a lze ho používat k očkování ihned nebo po krátké době prostoje.

2. Postup při kvašení v láhvích

Při tradičním kvašení v láhvích doporučujeme vínový základ před očkováním ještě jednou sterilně filtrovat přes hloubkové filtry, např. BECO Steril 40 nebo BECO Steril 60.

Tím zabráníte možnému odbourání kyseliny v láhvi. U vína, kde má probíhat úplné odbourání kyseliny, toto nebezpečí nehrozí.

Reaktivaci suchých kvasinek proveďte ve směsi vína a vody při 30 °C (1kg suché kvasinky rozmíchejte do suspenze v 30 l směsi v poměru 25 l vína : 5 l vody).

Zákvas nastavte pomocí tírážního likéru na 60 - 80 g cukru na l. Po době prostoje 6 – 12 hodin, při 25 °C a výrazné tvorbě CO₂ můžete přeočkovat do hlavní nádoby.

Po naočkování základního vína na výrobu sektu nesmí být obsah volné SO₂ vyšší než 20 mg/l. Je-li tato hodnota nad 20 mg/l, pak to povede k opoždění rozkvašení min. o 2 – 3 týdny. Toxický účinek volné SO₂ zůstává do té doby, dokud hodnota SO₂ neklesla na méně než 20 mg/l.

Přidáním SIHA Brillant a SIHA taninu kapalného zabráníte možnému ulpění kvasinek na stěně láhve a podstatně tím usnadníte proces potřeptání.

Vlastnosti výrobku

SIHA aktivní kvasinky 4 vznikly selekcí speciálně pro šumivé víno a přípravu sektu a výborně se hodí pro kvašení v láhvích podle postupu Méthode Champenoise.

Při šlechtění tohoto kmene kvasinek byly kladeny zvláště vysoké nároky na ovocnost, šťavnatost a čistý odstín odrůdového buketu jimi prokvašených sektů.

U výsledného matečného kmene druhu *Saccharomyces bayanus* se proto pravidelně kontrolují jeho kladné enologické vlastnosti.

SIHA aktivní kvasinky 4 dokáží rozvinout dostatečnou sílu kvašení i za obtížných podmínek kvašení, např. při malém „vnitřním povrchu“ nebo vyšším obsahu alkoholu a CO₂. Z tohoto důvodu jsou vhodné jak ke kvašení sektu a šumivého vína, tak i k ošetření vína se zastaveným kvašením.

SIHA aktivní kvasinky 4 po dokončení procesu kvašení rychle sedimentují, a proto je lze při výrobě sektu a šumivého vína snadno a čistě oddělit od vína. Díky zvláštní technologii sušení je lze snadno resuspendovat a téměř zcela rozpýlit na jednotlivé buňky.

Kvasinky byly rozmnoženy za ideálních podmínek a sušeny obzvláště pečlivě a šetrně. Speciální kombinace ochranných plynů při balení do plynotěsné hliníkové vícevrstvé folie zabrání negativnímu vlivu působení kyslíků.

Bezpečnost

Pro SIHA aktivní kvasinky 4 nejsou nutné žádné bezpečnostně-technické údaje, protože tento výrobek slouží přímo k výrobě potravin. Při skladování, manipulaci a přepravě nehrozí žádné nebezpečí pro člověka nebo životní prostředí.

Další upozornění: Třída ohrožení vod (WGK) = 0

Skladování

SIHA aktivní kvasinky 4 se balí pod ochranným plynem do hliníkové vícevrstvé folie. Obal se nachází pod vakuem, neporušenost lze snadno kontrolovat. SIHA aktivní kvasinky 4 lze skladovat v neporušeném obalu při teplotě 4 – 10 °C po dobu 3 let. Po krátkou dobu je lze skladovat i při 20 °C. Otevřené balení obratem spotřebujte.

Druhy balení

SIHA aktivní kvasinky 4 mají číslo zboží 93.040 a dodávají se v těchto druzích balení:

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

Hlavní klíč celního sazebníku: 2102 10 90

Ověřovaná jakost

U SIHA aktivních kvasinek 4 se během procesu výroby pravidelně kontroluje rovnoměrně 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.