

Čisté kvašení

SIHA aktivní kvasinky 7 (Rieslinghefe)

13 B 2.2.6 · ISc
08/2015

(Saccharomyces cerevisiae, kmen D 576)

SIHA aktivní kvasinky 7 (Rieslinghefe) je čistý, vysoce aktivní koncentrát suchých přírodních vinných kvasinek izolovaných dlouholetou selekcí z německého ryzlinkového moštu.

Specifické výhody SIHA aktivní kvasinky 7 (Rieslinghefe):

- ▶ Izolování z německého ryzlinkového moštu
- ▶ Dlouholetá selekce zajišťuje výrazný ryzlinkový charakter
- ▶ Velká variabilnost jednotlivých šarží po kvašení, protože kvasinky podporují typický odrůdový a polohový buket
- ▶ Malá tvorba pěny
- ▶ Rychlý rozkvas
- ▶ Vytváří se jen malé množství nežádoucích vedlejších produktů kvašení (SO₂, acetaldehyd, těkavá kyselina, H₂S, estery)

Použití

Zásadně by se mošt v jednotlivých kvasných nádobách měl naočkovat kvasinkami SIHA aktivní kvasinky 7 (Rieslinghefe) co nejdříve. Delší doba prostoje by podporovala nekontrolované rozmnožování divokých kvasinek a nežádoucích bakterií.

Účel použití	Aplikované množství g/hl při	
	běžných podmínek kvašení	obtížných podmínek kvašení
Víno bílé	5 – 15	10 – 20

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

Optimální teplota kvašení se pohybuje mezi 15 a 22 °C, přičemž teplota zahájení a kvašení by měla činit nejméně 10 °C.

Doporučujeme SIHA aktivní kvasinky 7 (Rieslinghefe) zamíchat do 10-násobného množství směsi moštu a vody o teplotě 20 – 30 °C a přidat do moštu asi po 10 minutách, po opětovném promíchání. Lze přidat i kvasinky SIHA aktivní kvasinky 7 (Rieslinghefe) bez rozpouštění přímo do moštu. Doba rozkvasu se tím prodlouží jen o několik málo hodin. Množství kvasinek pak zvýšte ca. o 20 %.

Přidání 600 mg SIHA Vitamin B1 (2 tablety) na 1000 litrů moštu vytváří ještě lepší podmínky kvašení a látkové výměny. Při dokvašení vína se zastavením kvašením doporučujeme přidat navíc 15 g/hl výživné soli SIHA Gärzal (hydrofosforečnan amonný). Je přitom výhodné zvykat kvasinky na podmínky kvašení. Množství kvasinek potřebné pro celé množství vína přidáte tedy asi do 10 % vína a necháte rozkvasit, dokud nebude spotřebována zhruba polovina přítomného cukru. Pak tento přípravek přidáte ke zbývajícím 90 % ještě nedokvašeného vína.

Vlastnosti výrobku

SIHA aktivní kvasinky 7 (Rieslinghefe) dává obzvlášť ovocné a typicky ryzlinkové víno. Charakter vína se projevuje v odrůdovém a polohovém buketu o čistých tónech. Nežádoucí vedlejší produkty kvašení, jako je SO₂, H₂S, acetaldehyd, pyruvat, kyselina α-ketoglutarová, těkavá kyselina nebo estery, jsou potlačovány

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. SIHA aktivní kvasinky 7 (Rieslinghefe) vytváří během kvašení mimořádně malé množství glukanu a uretanu.

Bezpečnost

Pro kvasinky SIHA aktivní kvasinky 7 (Rieslinghefe) 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 7 (Rieslinghefe) je baleno pod ochranným plynem do vzduchotěsné vícevrstvé hliníkové folie. Balení je vakuované a proto lze snadno kontrolovat jeho neporušenost.

Kvasinky SIHA aktivní kvasinky 7 (Rieslinghefe) 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 spotřebujte.

Druhy balení

SIHA aktivní kvasinky 7 (Rieslinghefe) má číslo zboží 93.070 a dodává se v těchto druzích balení:

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

Hlavní klíč celního sazebníku: 2102 10 90

Ověřovaná jakost

U kvasinek SIHA aktivní kvasinky 7 (Rieslinghefe) 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.

SIHA aktivní kvasinky 7 (Rieslinghefe) odpovídá požadavkům na čistotu Mezinárodního kodexu pro prostředky k ošetřování vína a předpisům vinařské vyhlášky.