

Čisté kvašení

SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe)

13 B 2.2.8 · ISc
08/2015

(*Saccharomyces cerevisiae*, kmen WF 748)

SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) jsou suché čisté kultury kvasinek, které lze výhodně používat zejména ke kvašení rmutu a moštu červených vín. Kromě zachování barvy jsou zvláštní výhody rychlý rozkvas a spolehlivé prokvašení i za nepříznivých podmínek. Proto je tento kvasinkový kmen vhodný k získání barevně stabilních červených vín odrůd Rulandské modré, Mlynářka, Trollinger, Modrý Portugal a jiných odrůd červeného vína.

Specifické výhody SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe):

- ▶ Speciálně ke kvašení rmutu a moštu červených vín
- ▶ Prokazatelně menší ztráty barvy
- ▶ Dlouholetá selekce pro červená vína s typickým odrůdovým charakterem
- ▶ Rychlý rozkvas
- ▶ Vytváří se jen malé množství nežádoucích vedlejších produktů kvašení

Použití

Mošt nebo rmut by se měl v jednotlivých kvasných nádobách naočkovat kvasinkami SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) co nejdříve. Delší doba prostoje by podporovala nekontrolované rozmnožování divokých kvasinek a nežádoucích bakterií!

Účel použití	Dávka g/hl	
	normální podmínky kvašení	obtížné podmínky kvašení
Rmut červeného vína	15 – 25	20 – 30
Mošt červeného vína	15 – 20	20 – 25

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 20 a 26 °C, přičemž teplota zahájení a kvašení by měla činit nejméně 12 °C. Ohřátému moštu/rmutu lze přidat SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) až po zpětném chlazení nebo ochlazení na 20 °C.

Doporučujeme SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) zamíchat do 10-násobného množství směsi moštu a vody o teplotě 30 - 35 °C a přidat do moštu asi po 10 minutách, po opětovném promíchání. Lze přidat i kvasinky SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) bez rozpouštění přímo do moštu. Doba rozkvasu se tím prodlouží jen o několik málo hodin. Dávku 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 10 g/hl výživné soli SIHA Gärzal (hydrofosforečnan amonný).

Vlastnosti výrobku

SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) dává obzvlášť barevně stabilní a typické červené víno. 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. Dalšími cíly vývojové práce byly vysoká aktivita a vitalita kvašení.

SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) vykazuje příznivý průběh kvašení s vysokým stupněm konečného prokvašení. Divoké kvasinky a nežádoucí bakterie jsou potlačovány. SIHA Burgunderhefe nevytváří žádné nežádoucí vedlejší produkty kvašení, jako je SO₂, H₂S, acetaldehyd, pyruvat, kyselina α-ketoglutarová, těkavá kyselina nebo estery. SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) dokáže vytvářet až 16 % obj. alkoholu. Praktická alkoholová výtěžnost činí ca. 47 % cukru ke kvašení.

Bezpečnost

Pro kvasinky SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) nejsou nutné žádné bezpečnostní 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 8 (Burgunderhefe) je baleno pod ochranným plynem do vzduchotěsné vícevrstvé hliníkové folie. Balení je vakuované a proto lze snadno kontrolovat jeho neporušenost.

Kvasinky SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) 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 obraťte spotřebujte

Druhy balení

SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) má číslo zboží 93.080 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

Číslo celního sazebníku: 2102 10 90

Ověřovaná jakost

U kvasinek SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) 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 konečným balením a během něho.

SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) odpovídá požadavkům na čistotu Mezinárodního kodexu pro prostředky k ošetřování vína a předpisům vinařské vyhlášky.