

Kvasinky vybrané na výrobu vín prosecco a champagne

POPIS

Saccharomyces cerevisiae, druh bayanus s vynikající predispozicí k sušení a uchování svých charakteristik. Jeho příjemné a jemné aroma umožňuje použití tohoto kmene pro základní kvašení a pro získání pěny.

ENOLOGICKÁ ÚČINNOST

Kvasinky vybrané pro výrobu vín prosecco a champagne zpracovávaných klasickou metodou nebo metodou charmat. Vynikající kvasná schopnost, vysoká a delikátní aromatická komplexnost. Kvasí při nízkých teplotách (8 °C).

- ❖ *Vysoká kvasná síla.*
- ❖ *Dobrá účinnost s alkoholem (16°).*
- ❖ *Hubí faktor K2*
- ❖ *Kvasí pravidelně i při nízkých teplotách.*
- ❖ *Nízká tvorba těkavé kyselosti (0,17 g/l kyseliny sírové).*
- ❖ *Minimální tvorba siřičitanů (SO₂).*
- ❖ *Nízká tvorba acetaldehydu a kyseliny pyrohroznové.*
- ❖ *Při nízkých a středních teplotách téměř žádné pění.*
- ❖ *Rychlé kvašení a opakované kvašení.*
- ❖ *Vysoká odolnost inhibičním faktorům.*
- ❖ *Nízká tvorba pentanolů.*

DÁVKOVÁNÍ A ZPŮSOB POUŽITÍ

V závislosti na způsobu použití a úsudku enologa se může dávka pohybovat od 10 do 40 g/hl.

BALENÍ A SKLADOVÁNÍ

*Vakuové balíčky o hmotnosti 0,5 kg v krabicích po 10 kg.
Skladujte na chladném a suchém místě.*



Rev. 1 – 20. 1. 2016

Tyto výroky představují stav našich znalostí a zkušeností, takže uživatele nezprošťují povinnosti dodržovat bezpečnostní normy nebo odpovědnosti za nesprávné použití výrobku.

Lipera s.r.o.

Boršice u Blatnice 300, 687 63 Česká republika
Info: +420 572 599 537 www.lipera.cz
info@lipera.cz