

Čisté kvašení ConFerm® Uni V

Saccharomyces Cerevisiae

Kvasinky ConFerm Uni V jsou vysoce aktivní vyšlechtěné kvasinky určené pro alkoholové kvašení.

Odrůdy vín



Bílá vína



Vína rosé



Červená vína

Škála teplot při kvašení (°C)

°C	15	17	19	21	23	25	30
	✓	✓	✓	✓	✓		

Tolerance alkoholu (obsah v %)

Vol.-%	13,0	13,5	14,0	14,5	15,0	15,5	16,0
				✓	✓	✓	✓

Dusík přístupný pro kvasinky (mg/l v moštu)

mg/l	150	160	170	180	190	200	220
	✓	✓	✓	✓			

Pro dosažení optimální rehydratace kvasinek ConFerm Uni V se doporučuje použití inaktivních kvasinkových přípravků. Při nízké koncentraci výživy kvasinek v moštu/rmutu je zapotřebí přidat výživu SIHA® Gär Salz, SIHA Vitamin B₁ a kombinovanou výživu pro kvasinky SIHA PROFERM® H⁺².

Rychlost kvašení



Pomalé



Střední



Rychlé

Schopnost ovládnout přírodní mikrobiologickou flóru



Mírný



Neutrální



Vysoká

Tvorba sloučenin, které se váží na SO₂ (acetaldehyd, pyruvát, α-ketoglutarát)



Vysoká



Střední



Nízká

Vliv na biologické odbourání kyselin (BOK)



Pozitivní



Neutrální



Negativní

Použití

Mošty nebo rmuty by měly být v každé kvasné nádobě včas naočkovány kvasinkami ConFerm Uni V. Delší doby stání usnadňují nekontrolovatelné množení divokých kvasinek a nechtěných bakterií.

Účel použití	Aplikovaná množství v g/hl během	
	běžných podmínek kvašení	běžných
Ovocné rmuty	10 – 20	15 – 25
Ovocné mošty	10 – 15	15 – 20

Uvedená množství jsou pouze orientační. Individuální podmínky by se měly přizpůsobit zdravotnímu stavu hroznů, teplotě, velikosti nádoby atd.

Doporučuje se kvasinky ConFerm Uni V vmíchat do 10ti násobného množství směsi moštu a vody při 30 – 33 °C . Po asi 10 minutách a opětovném zamíchání přidat do rmutu/moštu. U ovocného rmutu se doporučuje přidávat rehydrované kvasinky po částech během mletí rmutu.

Vlastnosti výrobku

Kvasinky ConFerm Uni V zaručují příznivý průběh kvašení s vysokým stupněm závěrečného dokvašení. Divoké kvasinky a nechtěné bakterie jsou potlačeny. Kvasinky ConFerm Uni V neprodukují žádné nechtěné vedlejší produkty kvašení jako SO₂, H₂S, acetaldehyd, pyruvat, α-ketoglutarová kyselina, těkavé kyseliny a estery. Kvasinky ConFerm Uni V mohou vykvasit až do 16 % alkoholu.

Bezpečnost

Při správném použití a zacházení nejsou známy žádné nežádoucí účinky.

Další údaje k bezpečnosti naleznete v bezpečnostním listu, který si můžete stáhnout z našich webových stránek.

Skladování

Kvasinky ConFerm Uni V jsou baleny pod ochranným plynem do vzduchotěsné vícevrstvé hliníkové fólie. Jelikož je balení vakuované, dá se snadno zkontrolovat jeho neporušenost.

Kvasinky ConFerm Uni V se mohou v neporušeném balení skladovat při 4 – 10 °C tři roky (15 kg balení 2 roky). Na kratší dobu mohou být skladovány i při 20 °C.

Načaté balení ihned spotřebujte.

Druhy balení

Kvasinky ConFerm Uni V mají kód výrobku 93.356 a můžete je zakoupit v následujícím balení:

500 g Hliníková fólie

20 x 500 g Hliníková fólie
v kartonu

1 x 15 kg Hliníková fólie v kartonu

Hlavní klíč celního sazebníku: 2102 10 90

Ověřená jakost

Kvasinky ConFerm Uni V jsou během výrobního procesu pravidelně kontrolovány na svou vysokou jakost.

Přísné kontroly se dále provádí přímo před konečným balením a během něj.