

Čisté kvašení

SIHA CRYAROME®

13 B 2.2.23 · ISc
08/2015

(kvasinky na kvašení za studena i na aroma, *Saccharomyces cerevisiae*)

SIHA CRYAROME® jsou speciální kvasinky o vynikajících vlastnostech při kvašení za studena a vysoké výtěžnosti aroma. Tolerují teplotu nejméně do 15 °C a spolehlivě prokvasí i při nižších teplotách. Tyto kvasinky jsou stejně vhodné k výrobě bílých i červených vín. Díky nim vznikají výrazně kořenité, svěží vína. U vín se zvýšením zbytkovým cukrem se elegance a komplexnost obzvlášť stupňují. SIHA CRYAROME® kvasí spíše pomalu, ale spolehlivě i při problémovém moštu. Proto se hodí stejně dobře jak ke kvašení moštu a rmutu, tak i k novému rozkvašení a dokvašení vína se zastavením kvašením.

Specifické výhody SIHA CRYAROME®:

- ▶ velmi rychlý rozkvas, spolehlivé prokvašení v širokém rozsahu teploty; vynikající studené kvašení i pod 15 °C
- ▶ uvolňuje vysoký podíl aromatických složek hroznů a kořenitých aroma z kvašení
- ▶ rychle vytlačuje divoké kvasinky a bakterie, zabrání vzniku nežádoucích vedlejších produktů kvašení
- ▶ tolerantní vůči alkoholu do 16 % obj.

Použití

Zásadně by se mošt a rmut měly naočkovat kvasinkami SIHA CRYAROME® co nejdříve. Delší doba prostojie by podporovala nekontrolované rozmnožování divokých kvasinek a nežádoucích bakterií. Následující dávky spolehlivě zabrání problémům s kvašením:

Účel použití	Dávka g/hl při	
	běžných	obtížných
	podmínkách kvašení	
Hroznový mošt, červený	15 – 20	20 – 30
Hroznový mošt, bílý	15 – 20	20 – 30
Jablečný mošt	15 – 20	20 – 30
Ovocné mošty	15 – 20	20 – 30
Rmut	20 – 25	20 – 30
Dokvašení vína se zastaveným kvašením	–	30 – 60

Při teplotě pod 15 °C zvýšte dávku o 5 – 10 g/hl.

Uvedené dávky jsou orientační a měli byste je přizpůsobit individuálním podmínkám (zdravotní stav sklizených hroznů, teplota, přítomnost zbytků fungicidů, velikost nádoby atd.)

Teplota kvašení se pohybuje mezi 15 °C a 20 °C. Čím vyšší je obsah alkoholu, tím nižší musí být teplota kvašení. Optimální teplota kvašení je 15 – 20 °C. Při velkých nádobách doporučujeme zajistit dostatečné chlazení.

Doporučujeme SIHA CRYAROME® 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. Míchání při přidání není nutné, jestliže je mošt přečerpán na připravený roztok kvasinek.

Kvasinky SIHA CRYAROME® lze přidat i bez rozpouštění přímo do moštu. Doba rozkvasu se tím prodlouží jen o několik málo hodin. Abyste přesto zajistili spolehlivé kvašení, měli byste zvýšit množství kvasinek ca. o 20 %.

V případě rmutu přidejte kvasinky před plněním přímo do nádoby, aby se při načerpání rovnoměrně rozložily.

Přidání 600 mg/1000 litrů = 2 tablety SIHA Vitamin B1 vytváří ještě lepší podmínky pro rozmnožování, kvašení a látkovou výměnu. Při dokvašení vína se zastavením kvašením doporučujeme přidat 20 g/hl SIHA Gärzalz.

K dokvašení vína se zastaveným kvašením a ke spolehlivému kvašení za těch nejobtížnějších podmínek je výhodné zvykat kvasinky na podmínky kvašení. Nejjednodušší to provedete tak, že množství kvasinek potřebné pro celé množství vína přidáte asi do 10 % vína a necháte tam rozkvasit, dokud nebude spotřebována zhruba polovina ještě přítomného cukru. Pak tento přípravek přidáte ke zbývajícím 90 % ještě nedokvašeného vína. Takto přizpůsobené kvasinky zpravidla rozkvasí rychleji a jsou méně náchylné k odumírání než dávka přidaná přímo k celkovému množství.

Vlastnosti výrobku

Kmen kvasinek selektovaný pro SIHA CRYAROME® dává obzvlášť kořenité a ovocné víno. Vyznačuje se čistou látkovou výměnou a nevznikají téměř žádné nežádoucí vedlejší produkty kvašení, jako je SO₂, H₂S, acetaldehyd, pyruvat, kyselina α-ketoglutarová, těkavé kyseliny nebo estery. Tím je vyloučeno ovlivnění chuti cizími tóny z kvašení.

Dalším cílem selekce byla vysoká aktivita kvašení a vitalita.

SIHA CRYAROME® vykazuje příznivý průběh kvašení s vysokým stupněm konečného prokvašení. Divoké kvasinky a nežádoucí bakterie jsou vytlačovány.

Obsah SO₂ do 80 mg/litr kvasinky ještě tolerují. Obsah SO₂ v moštu se při kvašení zpravidla snižuje. Víno kvašené pomocí SIHA CRYAROME® vykazuje po kvašení velmi nízkou potřebu SO₂.

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.

Pro nápoj škodlivé mikroorganismy nejsou přítomné.

Bezpečnost

Pro kvasinky SIHA CRYAROME® 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 CRYAROME® je baleno pod ochranným plynem do vzduchotěsné vícevrstvé hliníkové folie. Balení je vakuované a proto lze snadno kontrolovat jeho neporušenost.

Kvasinky SIHA CRYAROME® 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 spotřebujete.

Druhy balení

SIHA CRYAROME® má číslo zboží 93.150 a dodává se v těchto druzích balení:

500 g	vícevrstvá hliníková folie blockpack
20 x 500 g	vícevrstvá hliníková folie blockpack v kartonu

Hlavní klíč celního sazebníku: 2102 10 90

Ověřovaná jakost

U kvasinek SIHA CRYAROME® 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.