

Široké spektrum vybraných přírodních kvasinek reflektuje jejich biologickou odlišnost. Tato odlišnost však stále není dostatečně zmapována, navzdory vysokému počtu druhů a poddruhů kvasinek (mimo *Saccharomyces cerevisiae*), které se vyskytují ve vinném moštu. V průběhu spontánní fermentace probíhající mikrodynamika s následnou enzymatickou aktivitou mají neoddiskutovatelný vliv, ať již pozitivní nebo negativní, na aromatickou komplexnost a rozdílnosti v chuti vína. Díky výzkumnému programu Lallemend R & D je nyní možné využívat nekonvenčních vzorků kvasinek, jako jsou například *Metschnikowia pulcherima*, pro účely sekvenčního očkování vína. Tyto principy otevírají nové příležitosti pro všechny vinaře.

PŮVOD A POUŽITÍ

Užití k vyjádření nejrozumnějších příchutí, např. terpeny a thioly v červených a růžových vínech.

FLAVIA™ je čistá kultura kvasinek *Metschnikowia pulcherima*, vyšlechtěná na Universidad de Santiago de Chile (USACH) za účelem uvolňování enzymů s α – arabinofuranosidatickou aktivitou. Je používána při sekvenčním očkování společně s kompatibilními kvasinkami *Saccharomyces cerevisiae* (Lalvin QA23 – výrazně doporučováno). FLAVIA™ působí při produkci různých aromat (terpeny a nestabilní thioly) u nejrozumnějších vinných odrůd.

První zpětná vazba z použití v Austrálii pro ročník 2013 byla extrémně pozitivní. Kinetika fermentace byla považována za velmi dobrou. Při srovnání s ostatními „aromatickými kvasinkami“ vykazovala FLAVIA™ průkazně vyšší intenzitu aromatik. Rovněž bylo zaznamenáno, že tyto kvasinky mají vliv na chuť vína. Tato nemusela být nyní nutně odvozována od glycerolu, ale od polysacharidů, uvolněných při počátečních fázích autolýzy kvasinek *Metschnikowia pulcherima*.

Při popisu těchto kvasinek byla použita kritéria svěžest a chuť.

Vše doporučována pro vína druhu ryzlink a Sauvignon Blanc.

MIKROBIÁLNÍ A OENOLOGICKÉ VLASTNOSTI

-  Doporučováno pro bílá a růžová vína.
- Druh: *Metschnikowia pulcherima*
- Fermentační teplota: 15-22°C. Optimální teplota 18-20°C
- Alkoholová tolerance – Použití formule GoFerm Protect je vysoce doporučováno v průběhu rehydratace kvasinek FLAVIA™, vzhledem k nízké alkoholové toleranci tohoto druhu.
- V sekvenčním očkování je doporučováno užívat tento druh v kombinaci s druhem Lallemend *Saccharomyces cerevisiae* Lalvin QA23

DALŠÍ INFORMACE

Vyžádejte si tuto brožuru od Vašeho zástupce spol. Lallemand.

“Užití nekonvenčních mikroorganismů ve vinařství” - Proceedings of The XXIIles Entretiens Scientifiques Lallemand, Monestier, France, April 26, 2012

NÁVOD K POUŽITÍ

UŽITÍ V SEKVENČNÍM OČKOVÁNÍ VÍNA JE NÁSLEDUJÍCÍ:

*Před očkovaním se ujistěte, že obsah volného SO₂ je nižší než 15mg/L

1. očkování: FLAVIA™

Naočkujte při stavu 25g/hL: Rehydratujte kvasinky v množství desetinasobku jejich váhy vody o teplotě 30°C. Po patnácti minutách mírně promíchejte. Aby se kvasinky lépe aklimatizovaly na chladnější prostředí a předešlo se chladovému šoku, pomalu smíchejte stejné množství hroznové šťávy a rehydratačního roztoku (tento krok může být nutné provést opakovaně), dokud tato směs nemá 10°C.

Celková doba rehydratace nesmí přesáhnout 45 minut. Naočkujte kvasinky *Saccharomyces cerevisiae* 24 hodin po naočkování kvasinek FLAVIA™.

2. očkování: *Saccharomyces cerevisiae* – vysoce doporučováno použít Lalvin QA23

24 hodin po naočkování kvasinek FLAVIA přejděte k druhé fázi očkování, a to kvasinkami Lalvin QA23. Použijte standardní rehydrataci QA23, stejně jako aklimatizační a zpracovávací protokoly.

**** Vezměte v potaz, že po přidání kvasinek FLAVIA™ nemusí být patrné snížení tříslovin. Toto však není důvod ke znepokojení. Enzymatická aktivita kvasinek FLAVIA™ zapříčiňuje požadované výsledky. Zajistěte, aby po 24 hodinách od naočkování kvasinek FLAVIA™ byla přidána rovněž kvasinka Lalvin QA23 nezávisle na snížení tříslovin.**

VÍCE INFORMACÍ VÁM POSKYTNE VÁŠ ZÁSTUPCE SPOL. LALLEMAND

UCHOVÁVÁNÍ

Všechny aktivní suché kvasinky musí být uchovávány v suchém, chladném prostředí o teplotě mezi 4-12°C, přičemž vakuové balení musí zůstat neporušené.