

Výživa kvasinek – rehydrace

LALVIN GO-FERM®

13 B 2.2.35 · ISc
09/2015

K rehydraci čistých kultur kvasinek

LALVIN Go-Ferm je výživa kvasinek z inaktivních kvasinek cíleně obohacených vitamíny (např. pantothenan, biotin) minerálními látkami (hořčík, zinek, mangan) a aminokyselinami.

Go-Ferm obsahuje výživné mikrolátky, které čisté kultury kvasinek dokážou efektivně přijímat jen ve fázi rehydraci.

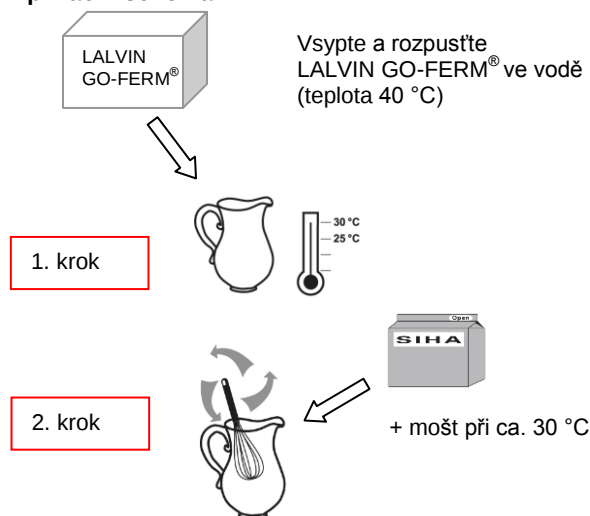
Specifické výhody LALVIN GO-FERM®:

- ▶ zlepšuje rehydraci
- ▶ podporuje rozmnožování buněk
- ▶ zvyšuje podíl aktivních buněk po celou dobu kvašení
- ▶ zásobuje čistou kulturu kvasinek mikroelementy
- ▶ cíleně podporuje použitou čistou kulturu kvasinek
- ▶ zlepšuje konečný stupeň prokvašení

Použití

LALVIN GO-FERM rozpustíte před rehydrací čistých kultur kvasinek ve vodě (40 °C). Po rozpouštění produktu můžete ho přidat do moštu tak, aby vznikl poměr rozpuštěného LALVIN GO-FERM® - vody - mošt 50:50. Teplota směsi má činit 30 – 35 °C.

Aplikační schéma:



Po zamíchání suchých čistých kultur kvasinek potřebují kvasinkové buňky ca. 15 – 30 minut k reaktivaci. Dbejte na to, že rehydrované kvasinkové buňky nesnášejí velký teplotní skok (max. Δ 8 – 10 °C). Například kvasinkové buňky rehydrované při teplotě 25°C byste měli používat k očkování moštu, který není chladnější než 17 °C.

Účel použití	Dávka g/hl	
	normální	obtížné podmínky
Rehydrace s dávkou kvasinek	25 g/hl	30 g/hl
Při zastaveném kvašení rehydrace kvasinkami	30 – 50 g/hl	40 g/hl

LALVIN GO-FERM není náhradou za dávky dusíku před kvašením, příp. během alkoholického kvašení, nýbrž GO-FERM cíleně podporuje hlavně čisté kultury kvasinek. Zásobování kvasinek živinami zajistíte dodatečně pomocí výživné soli SIHA Gärzal (fosforečnan amonný), v případě silně předčeřeného moštu pomocí SIHA-Gärzal Plus (fosforečnan amonný, SIHA-Vitamin B1, celulóza) nebo kombinacím přípravkem SIHA-PROFERM® Plus (fosforečnan amonný, amonium, minerální látky a extrakty z buněčných stěn).

Vlastnosti produktu

LALVIN GO-FERM zajišťuje zásobování kvasinek důležitými mikroelementy před přidáním k moštu. Mikroelementy jsou esenciální enzymové kofaktory, které na jedné straně řídí transport cukru do kvasinkové buňky a na druhé straně podporují vnitrobuněčné přepravní cesty kvasinek. Kromě toho při dávce kvasinek 30 g/hl dodává LALVIN GO-FERM kvasinkám ca. 10 mg N/l jako alfa-aminodusík.

Efektem přidání LALVIN GO-FERM při rehydraci kvasinkových buněk je vyšší podíl aktivních buněk po celou dobu alkoholického kvašení. Výsledkem je bezpečný konečný stupeň prokvašení a vyšší odolnost kvasinek proti stresovým faktorům, jako jsou nedostatek živin, teplotní šoky a toxické složky.

Bezpečnost

Pro Lalvin GO-FERM nejsou nutné žádné bezpečnostně-technické údaje, protože produkt slouží přímo k výrobě potravin. Při skladování, manipulaci a přepravě nehrozí tedy žádné nebezpečí pro člověka nebo životní prostředí.

Další upozornění: Všeobecně neohrožuje vody dle VVVWS (2013).

Skladování

Lalvin GO-FERM je balen v polyetylenových sáčcích. Balení není vakuové.

Lalvin GO-FERM lze v neporušeném obalu skladovat při pokojové teplotě (max. 25 °C) po dobu tří let. Otevřený obal neprodleně spotřebujte.

Druhy balení

LALVIN GO-FERM® má číslo zboží 96.080 a dodává se v tomto balení

1,0 kg	polyetylenový sáček
10 x 1,0 kg	polyetylenový sáček v kartonu
2,5 kg	polyetylenový sáček
4 x 2,5 kg	polyetylenový sáček v kartonu

Číslo celního sazebníku: 3821 00 00

Ověřovaná kvalita

U LALVIN GO-FERM se během procesu výroby pravidelně kontroluje rovnoměrně 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.

LALVIN GO-FERM® odpovídá kritériím čistoty Mezinárodního kodexu prostředků na ošetření vína a předpisům vyhlášky o víně.



Reg.-Nr. 000480 QM