

Čisté kvašení

LALVIN 71 B

B 2.2.45 · ISc
09/2004

Kvasinka vhodná pro: Modrý Portugal, Frankovka, Cabernet Sauvignon, Zweigeltrebe, rosé vína (Saccharomyces cerevisiae)

LALVIN 71 B je speciálně selektovanou suchou čistou kulturou kvasinek, kterou lze zvláště výhodně používat ke kvašení rmutu a moštu červených vín. Kromě zachování barvy jsou zvláštními výhodami razantní rozkvas a rychlé prokvašení. LALVIN 71 B je velmi vhodný pro lehká, kořenitá červená vína primerového typu (Trollinger, Mlynářka).

Specifické výhody LALVIN 71 B:

- ▶ malá spotřeba živin
- ▶ odbourání až 15% v moštu se nacházející kyseliny jablečné
- ▶ rychle vytlačuje divoké kvasinky a bakterie
- ▶ schopnost rychlého rozkvasu a prokvašení
- ▶ vytváří se jen malé množství nežádoucích vedlejších produktů kvašení

Použití

Zásadně by se měl mošt co nejdříve naočkovat kvasinkami LALVIN 71 B. Delší doba stání 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	
Rmut červeného vína	15 – 25	30 – 40
Mošt červeného vína	15 – 20	30 – 35

Uvedená množství jsou orientační a měli byste je přizpůsobit individuálním podmínkám podle zdravotního stavu sklizených hroznů, teploty, velikosti nádoby atd. U velkých nádob (tanků) zajistěte dostatečné chlazení.

Doporučujeme LALVIN 71 B zamíchat do 10-násobného množství směsi moštu a vody o teplotě 35 - 40 °C a přidat do moštu asi po 15 minutách, po opětovném promíchání.

Optimální teplota kvašení se pohybuje mezi 22 a 28 °C, přičemž teplota zahájení by měla činit nejméně 16 °C. Ohřátému moštu nebo rmutu lze přidat LALVIN 71 B až po zpětném chlazení nebo ochlazení ca. na 20 °C.

Přidání 600 mg SIHA Vitamin B1 (2 tablety) na 1000 litrů moštu vytváří ještě lepší podmínky pro rozmnožování, kvašení a látkovou výměnu. Na podporu obtížného moštu doporučujeme přidat navíc 15 g/hl výživné soli SIHA-Gärsalz.

Za těchto podmínek je výhodné kvasinky zvykat na podmínky kvašení. Nejjednodušeji se to provede tak, že dávka kvasinek potřebná pro celé množství vína se přidá

do asi 10% moštu nebo rmutu a nechá se tam rozkvasit, dokud není spotřebovaná asi polovina ještě přítomného cukru. Pak se tento přípravek přidá do zbývajících 90 % tekutiny. Takto přizpůsobené kvasinky zpravidla rychleji rozkvasí a mají menší sklon k odumření než dávka přidaná přímo do celkového množství.

Vlastnosti výrobku

Několikaletou selekcí se podařilo snížit v moštu se vyskytující kyselinu jablečnou, podle teploty kvašení až o 15 %. Tato velmi kladná vlastnost kvasinek se další selekcí stále zesiluje a zajišťuje. Kvasinkami LALVIN 71 B prokvašené víno se vyznačuje sametovou ovocností. I u neutrálních odrůd vyvíjí se výrazné ovocné aroma. Dalšími cíli vývojové činnosti byly vysoká aktivita a vitalita kvašení.

LALVIN 71 B vykazuje příznivý průběh kvašení s vysokým stupněm konečného prokvašení. Divoké kvasinky a nežádoucí bakterie jsou potlačovány. LALVIN 71 B nevytváří žádné nežádoucí vedlejší produkty kvašení, jako je SO₂, H₂S, acetaldehyd, pyruvat, kyselina α-ketoglutarová, těkavá kyselina nebo estery.

LALVIN 71 B dokáže vytvářet až 14 % obj. alkoholu. Praktická alkoholová výtěžnost činí ca. 47 % z prokvašeného cukru. Z každého kg proměněného cukru se uvolňuje ca. 546 kJ (130 kcal) tepla.

Bezpečnost

Pro kvasinky LALVIN 71 B 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: Zpravidla neohrožuje vodu dle VVWVS (1999).

Skladování

LALVIN 71 B je balen pod ochranným plynem do vzduchotěsné vícevrstvé hliníkové folie. Balení je vakuované, a proto lze snadno kontrolovat jeho neporušenost.

Kvasinky LALVIN 71 B lze v neporušeném balení skladovat při 4 - 10 °C po dobu tří let. Na krátkou dobu lze skladovat i při teplotě 20 °C.

Otevřené balení obratem spotřebujte.

Druhy balení

LALVIN 71 B má číslo zboží 93.306 a dodává se v těchto druzích balení:

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

Hlavní klíč celního sazebníku: 2102 10 90

Ověřovaná jakost

U kvasinek LALVIN 71 B 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.

LALVIN 71 B odpovídá požadavkům na čistotu dle Mezinárodního kodexu pro prostředky k ošetřování vína a předpisům německé vinařské vyhlášky.



Reg.-Nr. 000480 QM

Informujeme Vás a radíme Vám dle nejlepšího vědomí. Mějte ovšem pochopení pro to, že tyto pokyny při rozmanitosti aplikací, pracovních postupů, provozních poměrů atd. nemohou být v každém případě závazné. Použití v rozporu s určením vylučuje jakékoliv ručení. Otisk, i částečný, je dovolen jen při uvedení pramene. Vyhraujeme si změny v rámci technického zdokonalování.