

Čisté kvašení

LALVIN BM 4x4

B 2.2.87 · CPr
07/2015

(*Saccharomyces cerevisiae*)

LALVIN BM 4x4 je speciálně dle konceptu Lallemend "Synergie Dynamique" vyráběnou suchou čistou kulturou kvasinek, která spojuje zvláštní výhody kvasinek LALVIN BM 45 a spolehlivost jiných kvasinek se stabilním kvašením. Kromě dobrého zachování barvy jsou zvláštními výhodami jistý rozkvas a ovládané prokvašení se zlepšeným konečným stupněm prokvašení. Čistá kultura kvasinek LALVIN BM 4x4 je velmi vhodná pro kořenitá, komplexní červená vína ve stylu Chianti.

Specifické výhody LALVIN BM 4x4:

- ▶ široké teplotní spektrum (18 – 28 °C)
- ▶ uvolnění polysacharidů
- ▶ rychle vytlačuje divoké kvasinky a bakterie
- ▶ mírný průběh rozkvasu, díky tomu lze prodloužit maceraci
- ▶ vytváří se jen malé množství nežádoucích vedlejších produktů kvašení
- ▶ podporuje biologické odbourávání kyseliny

Použití

Zásadně by se měl mošt nebo rmut naočkovat kvasinkami LALVIN BM 4x4 co nejdříve. 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	25 – 35	35 – 40
Mošt červeného vína	25 – 35	35 – 40

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 BM 4x4 zamíchat do 10-násobného množství směsi moštu a vody o teplotě 35 - 38 °C a přidat do moštu nebo rmutu asi po 20 minutách, po opětovném promíchání.

Optimální teplota kvašení se pohybuje mezi 16 a 28 °C, přičemž teplota zahájení by měla činit nejméně 18 °C. Do ohřátého moštu nebo rmutu lze přidat LALVIN BM 4x4 až po zpětném chlazení nebo ochlazení ca. na 25 °C.

Přidání 600 mg SIHA Vitamin B1 (2 tablety) na 1000 litrů vína vytváří ještě lepší podmínky pro rozmnožování, kvašení a látkovou výměnu. Při dokvašení vína se zastavením kvašením doporučujeme přidat navíc 15 g/hl SIHA PROFERM® Plus do odznívajícího kvašení.

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 % kvašeného vína. Takto přizpůsobené kvasinky zpravidla rychleji rozkvasí a mají menší sklon k odumření než dávka přidaná přímo do celkového množství.

Vlastnosti výrobku

Několikaletou selekcí kvasinek se podařilo vyvinout kvasinky LALVIN BM 4x4, které se vynikajícím způsobem hodí k výrobě kořenitého, plného červeného vína bez vegetativních vůní nebo chutí. Vynikající organoleptické vlastnosti LALVIN BM 4x4 se skombinovaly se stabilním kvašením dalšího druhu kvasinek. Dále LALVIN BM 4x4 vytváří polysacharidy, což povede k lepšímu „mouthfeel“ bez dominantního svíravého účinku.

LALVIN BM 4x4 vykazuje příznivý průběh kvašení s vysokým stupněm konečného prokvašení. Divoké kvasinky a nežádoucí bakterie jsou potlačovány. LALVIN BM 4x4 nevytváří žádné nežádoucí vedlejší produkty kvašení, jako je SO₂, H₂S, acetaldehyd, pyruvat, kyselina α-ketoglutarová, těkavá kyselina nebo estery.

LALVIN BM 4x4 dokáže vytvářet až 16 % obj. alkoholu. Praktická alkoholová výtěžnost činí ca. 47 % z prokvašeného cukru. Z každého kilogramu proměněného cukru se uvolňuje ca. 546 kJ (130 kcal) tepla.

Bezpečnost

Pro kvasinky LALVIN BM 4x4 nejsou nutné žádné bezpečnostně-technické údaje, protože tento výrobek slouží přímo k výrobě potravin. Při skladování, manipulaci a přepravě nehrozí žádné nebezpečí pro člověka ani pro životní prostředí.

Další upozornění: Zpravidla neohrožuje vodu dle vyhlášky VVVWS (1999).

Skladování

LALVIN BM 4x4 je balen pod ochranným plynem do vzduchotěsné vícevrstvé hliníkové folie. Balení je vakuumované, a proto lze snadno kontrolovat jeho neporušenost.

Kvasinky LALVIN BM 4x4 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 spotřebujete.

Druhy balení

LALVIN BM 4x4 má číslo zboží 93.354 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 BM 4x4 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 BM 4x4 odpovídá požadavkům na čistotu dle Mezinárodního kodexu pro prostředky k ošetřování vína a předpisům vinařské vyhlášky.



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. Vyhrazuje si změny v rámci technického zdokonalování.