

Čisté kvašení

LALVIN CY 3079

B 2.2.38 · ISc
09/2015

(*Saccharomyces cerevisiae*)

LALVIN CY 3079 je speciálně selektovanou suchou čistou kulturou kvasinek, která se zejména vyznačuje tvorbou typického burgundského aroma. Kvasinky LALVIN CY 3079 doporučujeme proto speciálně pro Rulandské bílé a další bílé burgundské odrůdy. Víno kvašení touto kulturou získají vyváženou ovocnost a odrůdový charakter.

Specifické výhody LALVIN CY 3079:

- ▶ Doporučeno pro kvašení barrique
- ▶ Velmi dobře toleruje alkohol
- ▶ Příznivě ovlivňuje biologické odbourávání kyseliny
- ▶ vytváří se jen malé množství nežádoucích vedlejších produktů kvašení

Použití

Zásadně by se měl mošt co nejdříve naočkovat kvasinkami LALVIN CY 3079. 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 podmínkách	obtížných kvašení
Červené víno	20 – 30	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 CY 3079 zamíchat do 10-násobného množství směsi moštu a vody o teplotě ca. 35 °C a přidat do moštu asi po 15 minutách, po opětovném promíchání.

Optimální teplota kvašení se pohybuje mezi 16 a 20 °C, přičemž teplota zahájení by měla činit nejméně 14 °C. Teplota kvašení by neměla být vyšší než 28 °C. Všeobecně platí, že při nižší teplotě se používá větší dávka.

Přidání 600 mg SIHA Vitamin B1 (2 tablety) na 1000 litrů moštu vytváří ještě lepší podmínky pro rozmnožování, kvašení a látkovou výměnu. Při dokvašení vína se zaraženým kvašením doporučujeme přidat navíc 30 - 40 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 % tekutiny. Takto přizpůsobené kvasinky zpravidla rychleji rozkvasí a mají menší sklon k odumření než dávka přidaná přímo do celkového množství.

Vlastnosti výrobku

LALVIN CY 3079 jsou konstantní, ale ne příliš rychle kvasící kvasinky, které se velmi dobře hodí pro školení sur lie („na kvasničných kalech“). Takto vznikají krémová vína s aromatickými ovocnými vůněmi.

LALVIN CY 3079 vykazuje příznivý průběh kvašení s vysokým konečným stupněm prokvašení. Divoké kvasinky a nežádoucí bakterie jsou potlačovány. LALVIN CY 3079 nevytváří žádné nežádoucí vedlejší produkty kvašení, jako je SO₂, H₂S, acetaldehyd, pyruvat, kyselina α-ketoglutarová, těkavá kyselina nebo estery.

LALVIN CY 3079 dokáže vytvářet až 15 % 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 CY 3079 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 VVWS (2013).

Skladování

LALVIN CY 3079 je balen pod ochranným plynem do vzduchotěsné vícevrstvé hliníkové folie. Balení je vakuované, a proto lze snadno kontrolovat jeho neporušenost.

Kvasinky LALVIN CY 3079 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 CY 3079 má číslo zboží 93.313 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 CY 3079 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 CY 3079 odpovídá požadavkům na čistotu dle Mezinárodního kodexu pro prostředky k ošetřování vína a předpisům 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. Vyhrazuje si změny v rámci technického zdokonalování.