

Čisté kvašení

LALVIN Cross Evolution

B 2.2.84 · IG
09/2006

Kvasinka vhodná pro Rulandské šedé, Rulandské bílé, Sauvignon, Tramín červený a rosé vína
Saccharomyces cerevisiae

Ústav pro vinařskou biotechnologii univerzity v Stellenboschu (Jižní Afrika) a společnost Lallemend Oenologie vyvíjely tento nový hybridní kmen kvasinek Cross Evolution.

Tyto "specialty" kvasinky jsou velmi vhodné pro podporu typičnosti a balance bílých vín (Rulandské šedé, Sauvignon blanc a Gutedel) a vín rosé.

Specifické výhody Cross Evolution:

- ▶ velké uvolnění aroma, zejména odrůdově specifických
- ▶ vyvážená ovocná a vegetativní aroma
- ▶ malá potřeba živin
- ▶ aktivní zabíječský faktor (faktor K2), tzn. dobré prosazení vůči spontánní kvasinkové flóře
- ▶ jen malá tvorba vazebních partnerů SO₂
- ▶ teplota kvašení: 14 – 16 °C

Použití

Zásadně by se měl mošt naočkovat kvasinkami Cross Evolution 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	
Bílé víno	25 – 30	30 – 40
Víno rosé	25 – 30	30 – 35

Uvedená množství jsou orientační a měli byste je přizpůsobit individuálním podmínkám podle zdravotního stavu sklizených hroznů, teploty, velikosti nádoby atd. Pro velkou nádobu (tank) zajistěte dostatečné chlazení.

Optimální teplota kvašení se pohybuje mezi 15 a 18 °C, teplota zahájení by měla činit nejméně 14 °C. Teplota kvašení by neměla překračovat 25 °C.

Při nižší teplotě kvašení (< 14 °C) doporučujeme přizpůsobení kvasinkové kultury obtížným podmínkám, a to v dílčím množství (5 – 10 % celého množství) po dobu 12 – 15 hodin.

Zamíchejte Cross Evolution do 10-násobného množství směsi moštu a vody o teplotě 35 °C. Přídavek LALVIN GO-FERM® podporuje tvorbu aktivních buněk kvasinek a pomáhá docílit vysokého konečného stupně prokvašení. Po 20 – 30 minutách rehydrace lze aktivované kvasinky přidat do moštu. Vyvarujte se ale teplotního skoku nad 5 °C/hod.

Vlastnosti výrobku

Rozsáhlou selekcí kvasinek na univerzitě v Stellenboschu a ve společnosti Lallemend Oenologie se

podařilo minimalizovat potřebu živin u kvasinek Cross Evolution během kvašení. Tato vlastnost je velmi vhodná pro mošt pocházející se stresových tratí a vykazující nízký obsah živin.

Cross Evolution vykazuje plynulý průběh kvašení s vysokým stupněm konečného prokvašení. Zabíječsky aktivní kmen potlačuje divoké kvasinky. Cross Evolution nevytváří žádné nežádoucí vedlejší produkty kvašení, jako je SO₂, H₂S, acetaldehyd, pyruvat, kyselina α-ketoglutarová, těkavá kyselina nebo estery.

Cross Evolution má vysokou toleranci vůči alkoholu a dokáže vytvářet až 15 % obj. alkoholu.

Bezpečnost

Pro kvasinky Cross Evolution 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: třída ohrožení vod (WGK) = 0.

Skladování

Cross Evolution je balen pod ochranným plynem do vzduchotěsné vícevrstvé hliníkové folie. Balení je vakované, a proto lze snadno kontrolovat jeho neporušenost.

Kvasinky Cross Evolution lze v neporušeném balení skladovat při 4 - 10 °C po dobu tří let. Na krátkou dobu je lze skladovat i při teplotě 20 °C. Otevřené balení obratem spotřebujte.

Druhy balení

Cross Evolution má číslo zboží 93.353.005 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 Cross Evolution 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.

Cross Evolution odpovídá požadavkům na čistotu dle Mezinárodního kodexu pro prostředky k ošetřování vína a předpisům německé 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. Vyhrazujeme si změny v rámci technického zdokonalování.