

Čisté kvašení

LALVIN D 47

B 2.2.67 · ISc
09/2015

(*Saccharomyces cerevisiae*)

LALVIN D 47 je speciálně selektovanou suchou čistou kulturou kvasinek, jež se dobře hodí ke kvašení bílých moštů. Vhodné odrůdy pro bílé víno středomořského stylu jsou Chardonnay, Rulandské bílé, Ugni Blanc.

Specifické výhody LALVIN D 47:

- ▶ nízká spotřeba živin
- ▶ tvorba jemně ovocných arómat
- ▶ schopnost rychlého rozkvasu a rychlého prokvašení
- ▶ vytváří se jen malé množství nežádoucích vedlejších produktů kvašení

Použití

Zásadně by se měl mošt co nejdříve naočkovat kvasinkami LALVIN D 47. 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	15 – 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 D 47 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 17 a 20 °C, přičemž teplota zahájení by měla činit nejméně 15 °C. Teplota kvašení by neměla být vyšší než 30 °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. Na podporu obtížných moštů doporučujeme dodatečně přidat 20 - 30 g/hl SIHA Gärzalz.

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% kvašeného materiálu 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 D 47 jsou kvasinky speciálně selektované pro plný typ bílého vína ve středomořském stylu. Dává voňavé víno s ovocným buketem.

LALVIN D 47 vykazuje příznivý průběh kvašení s vysokým konečným stupněm prokvašení. Divoké kvasinky a nežádoucí bakterie jsou potlačovány. LALVIN D 47 nevytváří žádné nežádoucí vedlejší produkty kvašení, jako je SO₂, H₂S, acetaldehyd, pyruvat, kyselina α-ketoglutarová, těkavá kyselina nebo estery.

LALVIN D 47 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 D 47 nejsou nutné žádné bezpečnostní 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 D 47 je balen pod ochranným plynem do vzduchotěsné vícevrstvé hliníkové folie. Balení je vakuované, a proto lze snadno kontrolovat jeho neporušenost.

Kvasinky LALVIN D 47 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

LALVIN D 47 má číslo zboží 93.311 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 D 47 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 D 47 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. Vyhrazujeme si změny v rámci technického zdokonalování.