

Čisté kvašení

LALVIN EC 1118

B 2.2.54 · ISc
09/2015

(*Saccharomyces bayanus*)

LALVIN EC 1118 je suchou čistou kulturou kvasinek speciálně selektovaného kmene druhu *Saccharomyces bayanus* používaný velmi spolehlivě při zkvašení bílých moštů a vín. U tichých vín zdůrazňuje citrusová aroma, u sektů vytváří spíše aroma zelených jablek až po vegetativní nuance. Vhodné odrůdy jsou Chardonnay, Rulandské bílé a lehké Rulandské šedé.

Specifické výhody LALVIN EC 1118:

- ▶ speciálně pro kvašení základního vína pro sekt
- ▶ dobrá aktivita v širokém rozsahu teplot
- ▶ schopnost rychlého rozkvasu a prokvašení
- ▶ vytváří se jen malé množství nežádoucích vedlejších produktů kvašení
- ▶ dobré sedimentační vlastnosti
- ▶ malá spotřeba živin

Použití

Zásadně by se mělo základní víno pro sekt co nejdříve naočkovat kvasinkami LALVIN EC 1118. 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	
Výroba sektu a šumivého vína	20 – 30	30 – 40
Mošt	20 – 30	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 EC 1118 zamíchat do 10-násobného množství směsi moštu a vody o teplotě 30 - 35 °C a přidat do moštu nebo vína asi po 20 minutách, po opětovném promíchání.

Optimální teplota kvašení se pohybuje mezi 14 a 18 °C, přičemž teplota zahájení by měla činit nejméně 12 °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. Při dokvašení vína se zastavením kvašením doporučujeme přidat navíc 20 - 30 g/hl SIHA Gär Salz.

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 u LALVIN EC 1118 zvýšit aktivitu kvašení i za nepříznivých podmínek a tím snížit spotřebu živin kvasinek. Z důvodu vyšší aktivity β -glukosidázy se uvolňují vázané terpeny, které zvyšují ovocný charakter. LALVIN EC 1118 je klasickou kulturou šampaňského o vysoké stabilitě autolyzy.

LALVIN EC 1118 vykazuje příznivý průběh kvašení s vysokým stupněm konečného prokvašení. Divoké kvasinky a nežádoucí bakterie jsou potlačovány. LALVIN EC 1118 nevytváří žádné nežádoucí vedlejší produkty kvašení, jako je SO_2 , H_2S , acetaldehyd, pyruvat, kyselina α -ketoglutarová, těkavá kyselina nebo estery.

LALVIN EC 1118 dokáže vytvářet až 16 % 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 EC 1118 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 VVWS (1999).

Skladování

LALVIN EC 1118 je balen pod ochranným plynem do vzduchotěsné vícevrstvé hliníkové folie. Balení je vakuované, a proto lze snadno kontrolovat jeho neporušenost.

Kvasinky LALVIN EC 1118 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 EC 1118 má číslo zboží 93.303 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 EC 1118 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 EC 1118 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.