

Čisté kvašení

LALVIN ICV D21

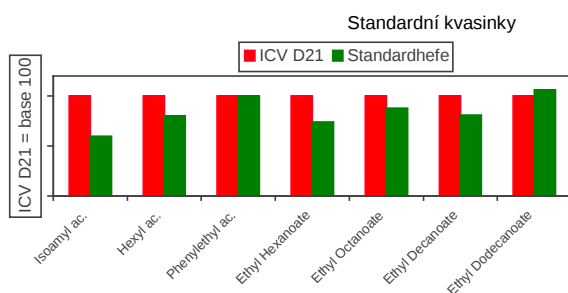
B 2.2.71 · ISc
07/2015

(Saccharomyces cerevisiae)

LALVIN ICV D21 je selekcí institutu ICV Montpellier. LALVIN ICV D21 disponuje vynikajícími vlastnostmi pro studené kvašení, mírnější průběh kvašení a malou tvorbu nežádoucích vedlejších produktů kvašení.

Specifické výhody LALVIN ICV D21:

- ▶ zdůraznění aroma studeného kvašení bílého vína
- ▶ schopnost rychlého rozkvasu a úplného prokvašení
- ▶ malá tvorba nežádoucích vedlejších produktů
- ▶ dobrá dominance nad spontánní flórou
- ▶ tvorba aroma tropického ovoce (ananas, marakuja)



Použití

Kvasinky LALVIN ICV D21 jsou vhodné zejména ke kvašení odrůd Ryzlink a Müller Thurgau, ale rovněž muškátových odrůd.

Kvasná aroma kvasinek podporují vždy odrůdový charakter, aniž by pozměnily typickou vůni odrůdy.

Uvedená množství jsou orientační a měli byste je přizpůsobit podmínkám sklizených hroznů, tedy zdravotnímu stavu, teplotě, přítomnosti zbytků fungicidů, velikosti nádoby, možnosti kontroly a řízení teploty. Při nižší teplotě kvašení by se měla zásadně používat větší dávka.

Orientační dávka:

Teplota kvašení ~ 15 °C 25 – 50 g/hl
(minimální dávkování 20 g/hl)

K docílení optimálního rozložení doporučujeme tento postup:

Navážené množství kvasinek zamíchejte do nádoby s zhruba 5 až 8 násobným množstvím vody asi o 35 °C. Teplotu vody bezpodmínečně dodržujte.

Míchejte dál, dokud kvasinky nejsou rozloženy zcela bez hrudek, a pak je nechte bobtnat 15 minut. Přitom se kvasinky rozpění.

Následně směs s kvasinkami zředte moštem za intenzivního míchání. Tato směs nyní obsahuje vysoce aktivní kvasinkové buňky a k naočkování ji lze použít ihned nebo po krátké době stání.

LALVIN ICV D21 lze také přidat do moštu přímo bez rozpuštění. Doba rozkvasu se tím prodlouží o několik málo hodin. Abyste přesto zajistil spolehlivé kvašení, zvýšte množství kvasinek o cca 20 %.

Rozsah teploty kvašení činí 15 až 25 °C, přičemž je optimální výkon kvašení dosažen při teplotě mezi 15 a 20 °C. U velkých nádob zajistěte dostatečné chlazení.

Bezpečnost

Pro kvasinky LALVIN ICV D21 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 pokyny: Třída ohrožení vody (WGK) = 0

Skladování

LALVIN ICV D21 je balen pod ochranným plynem do vzduchotěsné vícevrstvé hliníkové folie. Balení je vakované, a proto lze snadno kontrolovat jeho neporušenost. Kvasinky LALVIN ICV D21 lze v neporušeném balení skladovat při 4 - 10 °C po dobu 3 let. Na krátkou dobu je lze skladovat i při teplotě 20 °C. Otevřené balení obratem spotřebujte.

Druhy balení

LALVIN ICV D21 má číslo zboží 93.343 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

Kvasinky LALVIN ICV D21 vyrábí společnost Lallemand Inc., Montreal, Kanada a během procesu výroby se 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.