

Čisté kvašení

LALVIN L 2056

13 B 2.2.55 · ISc
09/2004

Kvasinka vhodná pro: Frankovka, Rulandské modré, Cabernet Sauvignon, Zweigeltrebe (Saccharomyces cerevisiae)

LALVIN L 2056 je speciálně selektovanou suchou čistou kulturou kvasinek, která se výhodně používá zejména pro kvašení moštu a rmutu na červené víno. Speciální výhody jsou kromě zachování barvy i rychlé rozkvašení a plynulé prokvašení. LALVIN L 2056 se velmi dobře hodí pro kořenité, hluboké červené víno (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Rulandské modré).

Specifické výhody LALVIN L 2056:

- ▶ mírná spotřeba živin
- ▶ dobrá tolerance teploty
- ▶ rychle vytlačuje divoké kvasinky a bakterie
- ▶ schopnost rychlého rozkvasu a prokvašení
- ▶ vytváří se jen malé množství nežádoucích vedlejších produktů kvašení

Použití

Zásadně by se měl mošt co nejdříve naočkovat kvasinkami LALVIN L 2056. Delší doba stání by podporovala nekontrolované rozmnožování divokých kvasinek a nežádoucích bakterií. Následující dávky spolehlivě zabrání problémům s kvašením:

Účel použití	Dávka g/hl	
	běžné	obtížné podmínky
Rmut červeného vína	15 – 25	30 – 40
Mošt červeného vína	15 – 20	30 – 35

Uvedená množství jsou orientační a měli byste je přizpůsobit individuálním podmínkám podle zdravotního stavu sklizených hroznů, teploty, velikosti nádoby atd. U velkých nádob zajistěte dostatečné chlazení.

Doporučujeme LALVIN L 2056 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 28 °C, přičemž teplota zahájení by měla činit nejméně 15 °C. Ohřátému moštu nebo rmutu lze přidat LALVIN L 2056 až po zpětném chlazení nebo ochlazení ca. na 20 °C.

Přidání 600 mg SIHA Vitamin B1 (2 tablety) na 1000 litrů moštu vytváří ještě lepší podmínky pro rozmnožování, kvašení a látkovou výměnu. Na podporu obtížného moštu doporučujeme přidat navíc 20 - 30 g/hl výživné soli SIHA Gärsalz.

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 produktu

Několikaletou selekcí se podařilo u těchto kvasinek snížit adsorpci barvy a docílit tím lepší výtěžnost barvy. Tato velmi kladná vlastnost kvasinek se další selekcí stále zesiluje a zajišťuje. Kvasinkami LALVIN L 2056 prokvašené víno se prezentují výrazně druhově typické a se solidním taninovým rámem. Dalšími cíli vývojové činnosti byly vysoká aktivita a vitalita kvašení.

LALVIN L 2056 vykazuje příznivý průběh kvašení s vysokým stupněm konečného prokvašení. Divoké kvasinky a nežádoucí bakterie jsou potlačovány. LALVIN L 2056 nevytváří žádné nežádoucí vedlejší produkty kvašení, jako je SO₂, H₂S, acetaldehyd, pyruvat, kyselina α-ketoglutarová, těkavá kyselina nebo estery.

LALVIN L 2056 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 L 2056 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 L 2056 je balen pod ochranným plynem do vzduchotěsné vícevrstvé hliníkové folie. Balení je vakuované, a proto lze snadno kontrolovat jeho neporušenost.

Kvasinky LALVIN L 2056 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 obraťte spotřebujte.

Druhy balení

LALVIN L 2056 má číslo zboží 93.308 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 kvalita

U kvasinek LALVIN L 2056 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 L 2056 odpovídá požadavkům na čistotu dle Mezinárodního kodexu pro prostředky k ošetřování vína a předpisům německé vinařské vyhlášky.



Wir informieren und beraten Sie nach bestem Wissen. Bitte haben Sie jedoch Verständnis dafür, dass diese Hinweise bei der Vielfalt der Anwendungen, Arbeitsweisen, Betriebsverhältnisse nicht in jedem Fall verbindlich sein können. Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch schließt uns von jeder Haftung aus. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Quellenangabe gestattet. Änderungen im Zuge von technischen Verbesserungen behalten wir uns vor.