

Čisté kvašení

LALVIN QA 23

13 B 2.2.56 · ISc
09/2015

(Saccharomyces cerevisiae)

LALVIN QA 23 je speciálně selektovanou suchou čistou kulturou kvasinek, jež se používá ke kvašení svěžihého bílého vína s důrazem na ovocnost. Vhodné odrůdy jsou Muškát, Müller Thurgau, Sauvignon Blanc a Gutedel.

Specifické výhody LALVIN QA 23:

- ▶ velmi nízká spotřeba živin
- ▶ velmi dobré vlastnosti při kvašení zastudena
- ▶ rychle vytlačuje divoké kvasinky a bakterie
- ▶ dlouholetá selekce znamená spolehlivý a stále dobrý výkon kvašení
- ▶ schopnost rychlého rozkvasu a rychlého prokvašení
- ▶ vytváří se jen malé množství nežádoucích vedlejších produktů kvašení

Použití

Zásadně by se měl mošt naočkovat kvasinkami LALVIN QA 23 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	
	běžné	obtížné podmínky
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 QA 23 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 14 a 18 °C, přičemž teplota zahájení by měla činit nejméně 13 °C. Teplota kvašení by neměla být vyšší než 30 °C. Všeobecně platí, že při nižší teplotě se používá větší dávka.

Vlastnosti produktu

Několikaletou selekcí se podařilo u kvasinek LALVIN QA 23 potřebu živin během kvašení snížit na minimum. Tato vlastnost se výborně hodí pro mošt pocházející ze stresovaných poloh s malým obsahem živin. Tato velmi kladná vlastnost kvasinek se další selekcí stále zesiluje a zajišťuje. Dalšími cíli vývojové činnosti byly vysoká aktivita a vitalita kvašení. LALVIN QA 23 podporuje typ vína o ovocném charakteru s jablečnými a citrusovými aromáty.

LALVIN QA 23 vykazuje příznivý průběh kvašení s vysokým konečným stupněm prokvašení. Divoké kvasinky a nežádoucí bakterie jsou potlačovány. LALVIN QA 23 nevytváří žádné nežádoucí vedlejší produkty kvašení, jako je SO₂, H₂S, acetaldehyd, pyruvat, kyselina α-ketoglutarová, těkavá kyselina nebo estery.

LALVIN QA 23 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 QA 23 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 (2013).

Skladování

LALVIN QA 23 je balen pod ochranným plynem do vzduchotěsné vícevrstvé hliníkové folie. Balení je vakuované, a proto lze snadno kontrolovat jeho neporušenost.

Kvasinky LALVIN QA 23 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 QA 23 má číslo zboží 93.330 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 QA 23 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 QA 23 odpovídá požadavkům na čistotu dle Mezinárodního kodexu pro prostředky k ošetřování vína a předpisům vinařské vyhlášky.