

Čisté kvašení LALVIN R-HST

13 B 2.2.37 · ISc
09/2004

Kvasinka vhodná pro Ryzlink rýnský, Müller Thurgau (*Saccharomyces cerevisiae*)

LALVIN R-HST byl přírodní selekcí získán z rakouských ryzlinkových moštů. LALVIN R-HST má vynikající základní vlastnosti, jako jsou rychlé rozkvašení, dobré prokvašení a malá tvorba nežádoucích vedlejších produktů kvašení. Selektce se prováděla po dobu několika let z moštu ze stejné polohy, jež pravidelně poskytovaly špičkové víno. Kmen R-HST byl opakovaně nalezen ve spontánní flóře a vždy byl ke konci kvašení v mladém víně dominantně zastoupen společně s jedním nebo dvěma jinými kmeny. Srovnání mezi těmito kmeny prokázalo, že kmen R-HST je z nich nejlepší. LALVIN R-HST zachová vynikající ryzlinkové struktury a dává jemný odrůdově typický ryzlink.

Specifické výhody LALVIN R-HST:

- ▶ zvýraznění ryzlinkového charakteru
- ▶ rychlý rozkvas
- ▶ úplné dokvašení
- ▶ vytváří se jen malé množství nežádoucích vedlejších produktů kvašení
- ▶ malá tvorba pěny

Použití

LALVIN R-HST se zejména hodí ke kvašení takových odrůd, jako jsou ryzlink, Müller Thurgau, ale rovněž muškát.

Aróma kvašení vždy podporují odrůdový charakter, aniž by změnila odrůdový druh. Zejména ryzlink získá jemný, kořenitý odrůdový buket.

Následující dávky jsou orientační a měli byste je přizpůsobit předpokladům sklizených hroznů, jako je zdravotní stav, teploty, přítomnosti zbytků fungicidů, velikost nádoby, možnosti kontroly a regulace teploty. Všeobecně platí, že při nižší teplotě se používá větší dávka.

Přibližná dávka:

Teplota kvašení > 15 °C 15 – 30 g/hl
(min. dávkování 10 g/hl)

K dosažení optimálního rozložení doporučujeme tento postup:

Převážené množství kvasinek zamíchejte v nádobě do ca. 5-8násobného množství vody o teplotě ca. 35 °C. Teplotu vody bezpodmínečně dodržujte.

Míchejte dál, dokud kvasinky se nerozloží zcela bez hrudek a pak je nechte 15 minut bobtnat. Kvasinky přitom zpění.

Pak za intenzivního míchání zředte roztok moštěm. Nyní roztok obsahuje vysoce aktivní kvasinkové buňky a k očkování ho lze používat ihned nebo po krátké době stání.

LALVIN R-HST lze přidat do moštu i bez předchozího rozpuštění. Tím se doba rozkvasu prodlouží o několik málo hodin. Abyste přesto zajistili jisté kvašení, zvýšte množství kvasinek ca. o 20%.

Teplotní rozsah kvašení se pohybuje mezi 10 a 30 °C, optimální výkon kvašení je dosahován při teplotě od 15 do 22 °C. U velkých nádob (tanků) zajistěte dostatečné chlazení.

Bezpečnost

Pro kvasinky LALVIN R-HST 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: Třída ohrožení vod (WGK) = 0

Skladování

LALVIN R-HST je balen pod ochranným plynem do vzduchotěsné hliníkové plechovky. Balení je vakuované, a proto lze snadno kontrolovat jeho neporušenost.

Kvasinky LALVIN R-HST 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 R-HST má číslo zboží 93.318 a dodává se v těchto druzích balení:

500 g	plechovka
12 x 500 g	plechovka v kartonu

Hlavní klíč celního sazebníku: 2102 10 90

Ověřovaná kvalita

LALVIN R-HST 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.



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.