

Čisté kvašení

LALVIN R 2

13 B 2.2.69 · ISc
09/2015

(Saccharomyces bayanus)

LALVIN R 2 je speciálně selektovanou suchou čistou kulturou kvasinek, jež se velmi dobře hodí na kvašení bílých moštů, i při vyšší hmotnosti moštu. Vhodné odrůdy na bílá vína jsou mj. Ryzlink a Sauvignon Blanc.

Specifické výhody LALVIN R 2:

- ▶ velmi dobré vlastnosti při kvašení zastudena
- ▶ nízká spotřeba živin
- ▶ schopnost rychlého rozkvasu, ale aroma šetřící mírnější prokvašení
- ▶ vytváří se jen malé množství nežádoucích vedlejších produktů kvašení
- ▶ výrazné vlastnosti „zabijáka“ divokých kvasinek

Použití

Zásadně by se měl mošt naočkovat kvasinkami LALVIN R 2 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	10 – 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 R 2 zamíchat do 10-násobného množství směsi moštu a vody o teplotě 35 - 40 °C a přidat do vína asi po 20 minutách, po opětovném promíchání.

Optimální teplota kvašení se pohybuje mezi 15 a 25 °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.

Přidání 600 mg SIHA Vitamin B1 (2 tablety) na 1000 litrů moštu vytváří ještě lepší podmínky pro rozmnožování, kvašení a látkovou výměnu. Na podporu obtížných moštů doporučujeme dodatečně přidat 10 g/hl SIHA Garsalz.

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 a nechá se tam rozkvasit, dokud není spotřebovaná asi polovina ještě přítomného cukru. Pak se tento přípravek přidá do zbývajících 90 % moštu. Takto přizpůsobené kvasinky zpravidla rychleji rozkvasí a mají menší sklon k odumření než dávka přidaná přímo do celkového množství.

Vlastnosti produktu

LALVIN R 2 jsou kvasinky speciálně selektované pro obtížný mošt na bílé víno. Plynulé kvašení při nedostatku živin a vysoké hmotnosti moštu nečiní těmto kvasinkám žádné potíže.

LALVIN R 2 vykazuje příznivý průběh kvašení s vysokým stupněm konečného prokvašení. Divoké kvasinky a nežádoucí bakterie jsou potlačovány. LALVIN R 2 nevytváří žádné nežádoucí vedlejší produkty kvašení, jako je SO₂, H₂S, acetaldehyd, pyruvat, kyselina α-ketoglutarová, těkavá kyselina nebo estery.

LALVIN R 2 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 R 2 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 R 2 je balen pod ochranným plynem do vzduchotěsné vícevrstvé hliníkové folie. Balení je vakuované, a proto lze snadno kontrolovat jeho neporušenost.

Kvasinky LALVIN R 2 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 obratem spotřebujte.

Druhy balení

LALVIN R 2 má číslo zboží 93.312 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 R 2 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 R 2 odpovídá požadavkům na čistotu dle Mezinárodního kodexu pro prostředky k ošetřování vína a předpisům vinařské vyhlášky.