

Čisté kvašení

LALVIN Rhône 4600

B 2.2.77 · ISc
08/2015

(*Saccharomyces cerevisiae*)

Společnostmi Lallemand a InterR z údolí Rhône ve Francii selektované kvasinky LALVIN Rhône 4600 se osvědčily při výrobě mohutných bílých vín s výraznou ovocností.

Tento kmen kvasinek se vyznačuje tvorbou senzoricky znatelných vůní po meruňkách a broskvích, které často doplňují aromatické profily odrůdy.

Specifické výhody LALVIN Rhône 4600:

- ▶ dlouhá adapční fáze, tedy pomalý rozkvas, doporučujeme použití LALVIN GO-FERM
- ▶ střední až pomalé alkoholické kvašení
- ▶ tvorba harmonických bílých vín
- ▶ zvýšená tvorba ovocných esterů

Použití

LALVIN Rhône 4600 se hodí zejména ke kvašení odrůd bílých a růžových vín.

Níže uvedená množství jsou orientační a měli byste je přizpůsobit individuálním podmínkám podle zdravotního stavu sklizených hroznů, teploty, velikosti nádoby, možnosti kontroly a regulace teploty. Při nižší teplotě kvašení používejte zásadně větší dávku.

Účel použití	Dávka g/hl při	
	běžných podmínkách	obtížných kvašení

Rmut na bílé víno	15 – 20	25 – 30
-------------------	---------	---------

K dosažení optimálního rozložení doporučujeme tento postup:

Odvážené množství kvasinek zamíchejte do ca. 5 až 10 násobného množství směsi moštu a vody o teplotě asi 37°C

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

Tato směs obsahuje nyní vysoce aktivní kvasničné buňky a ihned nebo po krátké době stání ji lze použít k očkovaní.

Teplotní rozsah kvašení se pohybuje mezi 15 a 25 °C, přičemž optimální výkon kvašení je docílen při teplotě 16 až 22 °C. V případě velké kvasné nádoby zajistěte dostatečné chlazení.

Bezpečnost

Pro kvasinky LALVIN Rhône 4600 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 vody (WGK) = 0.

Skladování

LALVIN Rhône 4600 je balen pod ochranným plynem do vzduchotěsné vícevrstvé hliníkové folie. Balení je vakuované, a proto lze snadno kontrolovat jeho neporušenost.

Kvasinky LALVIN Rhône 4600 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 Rhône 4600 má číslo zboží 93.347 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 Rhône 4600 vyrábí společnost Lallemand Initiator, 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.



Reg.-Nr. 000480 QM

Informujeme Vás a radíme Vám dle nejlepšího vědomí. Mějte ovšem pochopení pro to, že tyto pokyny při rozmanitosti aplikací, pracovních postupů, provozních poměrů atd. nemohou být v každém případě závazné. Použití v rozporu s určením vylučuje jakékoliv ručení. Otisk, i částečný, je dovolen jen při uvedení pramene. Vyhrazujeme si změny v rámci technického zdokonalování.