

Čisté kvašení

LALVIN V 1116

B 2.2.60 · ISc
09/2004

Kvasinka vhodná pro Irsay Oliver, Müller, Thurgau, Veltlínské zelené, rosé vína, pro rané odrůdy (*Saccharomyces cerevisiae*)

LALVIN V 1116 jsou speciálně selektované univerzální suché čisté kultury kvasinek používané při zkvašení obtížných moštů a vín se zastaveným kvašením. Výborně se hodí jak pro bílé, tak i pro červené odrůdy. I ovocné víno lze zkvasit velmi dobře a plynule.

Specifické výhody LALVIN V 1116:

- ▶ nízká spotřeba živin
- ▶ dobré vlastnosti kvašení zastudena
- ▶ rychle vytlačuje divoké kvasinky a bakterie
- ▶ spolehlivý a konstantně dobrý výkon kvašení i při vysoké koncentraci cukru
- ▶ schopnost rychlého rozkvasu a prokvašení
- ▶ vytváří se jen malé množství nežádoucích vedlejších produktů kvašení

Použití

Zásadně by se měl mošt naočkovat kvasinkami LALVIN V 1116 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 při	
	běžných podmínkách kvašení	obtížných podmínkách kvašení
Bílé víno	15 – 20	30 – 40
Červené víno	10 – 20	25 – 35
Při zastaveném kvašení		30 - 50

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 V 1116 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 15 a 25 °C, přičemž teplota zahájení by měla činit nejméně 13 °C. Teplota kvašení nemá být vyšší než 30 °C. Všeobecně používejte při nízkých teplotách větší dávku.

Přidání 600 mg SIHA Vitamin B1 (2 tablety) na 1000 litrů moštu vytváří ještě lepší podmínky pro rozmnožování, kvašení a látkovou výměnu. Při dokvašení vína se zastavením kvašením doporučujeme přidat navíc 20 g/hl SIHA PROFERM® Plus do odznívajícího kvašení.

Za těchto podmínek je výhodné kvasinky zvykat na podmínky kvašení. Nejjednodušeji se to provede tak, že množství kvasinek potřebné 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 zbyvajících 90 % tekutiny. Takto přizpůsobené kvasinky zpravidla rychleji rozkvasí a mají menší sklon k odumření než dávka přidaná přímo do celkového množství.

Vlastnosti výrobku

Několikaletou selekcí se podařilo u LALVIN V 1116 minimalizovat potřebu živin. Tato vlastnost se výborně hodí pro mošt s nízkým obsahem živin a pocházející ze stresovaných viničních poloh. I pro výrobu ovocného vína a moštu s velkým obsahem cukru jsou tyto kvasinky velmi vhodné. Tato velmi kladná vlastnost kvasinek se další selekcí stále zesiluje a zajišťuje.

LALVIN V 1116 vykazuje příznivý průběh kvašení s vysokým stupněm konečného prokvašení. Divoké kvasinky a nežádoucí bakterie jsou potlačovány. LALVIN V 1116 nevytváří žádné nežádoucí vedlejší produkty kvašení, jako je SO₂, H₂S, acetaldehyd, pyruvat, kyselina α-ketoglutarová, těkavá kyselina nebo estery.

LALVIN V 1116 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 V 1116 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 VVWVS (1999).

Skladování

LALVIN V 1116 je balen pod ochranným plynem do vzduchotěsné vícevrstvé hliníkové folie. Balení je vakuované, a proto lze snadno kontrolovat jeho neporušenost.

Kvasinky LALVIN V 1116 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 V 1116 má číslo zboží 93.300 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 V 1116 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 V 1116 odpovídá požadavkům na čistotu dle Mezinárodního kodexu pro prostředky k ošetřování vína a předpisům německé vinařské vyhlášky.



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. Vyhraujeme si změny v rámci technického zdokonalování.