



MSB™

(Marlborough Sauvignon blanc)



PŮVOD A POUŽITÍ

Je vybrán pro svou schopnost vylepšovat odrůdové znaky Sauvignon blanc

Lalvin MSB™ byl izolován z Marlborough Valley - na Novém Zélandu v průběhu R&D výzkumného a vývojového projektu firmy Lallemmand. Lalvin MSB™ byl speciálně vybrán z několika izolátů pro jeho rychlou fermentaci a schopnost vylepšit odrůdový charakter Sauvignon blanc.

Zkoušky ve vianřství důsledně prokázaly, že Lalvin MSB™ vyrábí vína Sauvignon blanc se silnými tropickými tóny, výrazné grepové chuti, kořenitou chutí citronové dřeně a vyváženým ovocem. Odrůdové znaky jsou vynikající díky ovocné produkci thiolu Lalvinu MSB™.



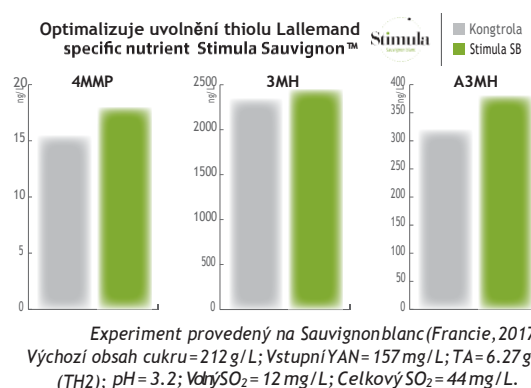
Společnost Lallemmand vyvinula jedinečný proces výroby kvasinek s názvem YSEO® (Yeast Security and Sensory Optimization). Tento proces zvyšuje spolehlivost a bezpečnost fermentace a zajišťuje méně organoleptických odchylek, ale ne všechny kvasinky mohou být tímto způsobem připraveny. Postup (ve srovnání s non YSEO®):

- Zlepšuje asimilaci kvasinkových buněk nezbytných mikroživin a vitamínů.
- Zlepšuje schopnost kvasinek implantovat se do moštu pro spolehlivější fermentaci.
- Souvisí se snížením stresu v kvasnicích, čímž se snižuje produkce H₂S, VA a SO₂.
- Kratší prodleva.
- Zlepšuje odolnost a přizpůsobení kvasinek za obtížných fermentačních podmínek.

MIKROBIÁLNÍ A OENOLOGICKÉ VLASTNOSTI

- *Saccharomyces cerevisiae*
- Killer factor: kladný
- Optimální teplota fermentace > 14°C
- Stabilní a mírná rychlost kvašení
- Relativní médium pro spotřebu dusíku
- Nízká produkce H₂S
- Tolerance alkoholu 14.5 % v/v
- Nízký relativní potenciál pro produkci SO₂
- Navrhované odrůdy – Sauvignon blanc, Chenin Blanc

Smyslový dopad Lalvin MSB™



■ Kontrola ■ Stimula SB



LALLEMAND OENOLOGY
Original by culture

NÁVOD K POUŽITÍ

Dávkování:

- 25 g/hL Aktivních Suchých Kvasinek (zajistí počáteční populaci buněk přibližně 5×10^6 životaschopných buněk/ml)
- 30g/hL Go-Ferm Protect® / Go-Ferm Protect Evolution™
- Zdroj dusíku z řady Fermaid™

Postup při fermentaci 1000 L

- 1) Přidejte 300g Go-Ferm Protect®/Go-Ferm Protect Evolution™ do 5L čisté vody, bez chlóru o teplotě 40-43 °C. Míchejte, dokud nedosáhnete homogenní suspenze bez hrudek.
- 2) Když je teplota suspenze mezi 35-40 °C, za mírného míchání pomalu a rovnoměrně nasypete 250 g kvasinek na povrch vody. Zajistěte, aby všechny hrudky byly rozpuštěny.
- 3) Nechte 20 minut stát a poté jemně promíchejte.
- 4) Smíchejte rehydratované kvasinky s trochou šťávy a postupně upravujte teplotu suspenze s kvasinkami na 5 - 10 °C teploty šťávy/moštu.
- 5) Naočkujte mošt.

Důležitá upozornění

- Kroky 1 - 5 by měly být dokončeny během 30 minut.
- Nejlepší je omezit přidávání první šťávy/moštu na jednu destinu objemu suspenze kvasinek a před přidáním šťávy počkat 10 minut.
- Aby se minimalizoval šok z chladu, zajistěte, aby změny teploty byly nižší než 10 °C.
- Doporučuje se naočkovat šťávu/mošt ne při teplotě nižší 18 °C.
- Doporučuje se používat komplexní zdroj dusíku, například Fermaid AT™ nebo Fermaid O™.

BALENÍ A SKLADOVÁNÍ

- Balení 500g
- Uchovávejte v chladu a suchu.
- Po otevření ihned spotřebujte.

Informace zde uvedené jsou pravdivé a přesné podle našich nejlepších znalostí; tento datový list však nelze považovat za záruku, výslovnou nebo předpokládanou, ani za podmínku prodeje tohoto produktu.

