

Čistá fermentace SIHA® MM2

Saccharomyces Cerevisiae

Kvasinky SIHA MM2 jsou vybrané čisté kvasinky z Chorvatska, se speciálními vlastnostmi k fermentaci červeného moštu, červeného rmutu a růžového moštu. Výhodou jsou jemná ovocná vína s aromatickým profilem odrůdy. Zvláštním znakem je nízká produkce siřičitanů a H₂S (sulfanu), jehož výsledkem je svěžest a ovocnost červených a růžových vín. Kvasinky SIHA MM2 jsou zvláště vhodné pro Plavac Mali, Pinot Noir, Blauer Portugieser, Syrah, Blanc de noir a rosé.

Specifické výhody kvasinek SIHA MM2:

- Nízká produkce siřičitanů a H₂S (sulfanu)
- Mírná nutriční náročnost
- Až 16 obj.% alkoholu

Použití

Rmuty a mošty by měly být očkované kvasinkami SIHA MM2 co nejdříve. Delší doba macerace podporuje nekontrolované šíření divokých kvasinek a nežádoucích bakterií.

Použití	Požadované množství lb/1,000 gal (g/hl) za	
	normalních	obtížných
fermentačních podmínek		
Červený hroznový mošt	1.67-2.09 (20-25)	2.50-3.34 (30-40)
Červený hroznový rmut	1.25-1.67 (15-20)	2.50-2.92 (30-35)
Růžový hroznový mošt	1.25-1.67 (15-20)	2.50-2.92 (30-35)

Tato množství jsou orientační a měla by být přizpůsobena individuálním podmínkám (zdraví hroznů, výživě kvasinek atd.).

Bezpečnost

Pro kvasinky SIHA MM2 nejsou vyžadovány žádné bezpečnostní specifikace, protože tento výrobek se používá přímo pro výrobu potravin. Skladování, manipulace a přeprava tohoto produktu nepředstavují ohrožení zdraví ani životního prostředí.

Kvasinky SIHA MM2 by měly být rozmíchány v 10-ti násobném množství moštu/vody při 32–35 °C, po 15 minutách znovu promíchány a poté přidány do moštu nebo rmutu. Přidání SIHA® SpeedFerm 1,67 lb/1 000 gal. (20 g/hl) podporuje rehydrataci.

Rozsah fermentace se pohybuje mezi 16–28 °C. Optimální počáteční teplota fermentace je 16 °C, když je naočkována kvasinkami SIHA MM2.

Přidání 0,005 lb kvasinkové živiny SIHA® Vitamin B1 na fermentaci živin na 1 000 gal (600 mg na 1 000 l) vytvoří ještě lepší podmínky reprodukce, fermentace a metabolismu.

Při obtížných podmínkách rmutu z červeného vína se doporučuje přidání 20 g/hl živin SIHA® PROFERM® z červených kvasinek.

Je třeba dodržovat příslušné národní právní předpisy.

Charakteristika produktu

Kvasinky SIHA MM2 je vybraný kmen kvasinek charakterizovaný sníženou produkcí siřičitanů a H₂S (sulfanu) - (obr. 1), které podporují čistý aromatický profil a svěžest červených a růžových vín. Kromě toho jsou cílem výběru kvasinek vysoká aktivita fermentace a životaschopnost kvasinkových buněk.

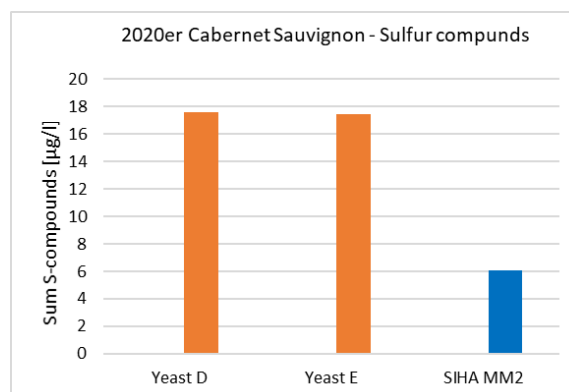


Fig.1: Zkoušky 2020 Cabernet Sauvignon fermentovaný různými kmeny kvasinek.

Kmen kvasinek se vyznačuje mírnou nutriční potřebou během alkoholového kvašení.

Kvasinky SIHA MM2 mohou produkovat až 16,0% objemu alkoholu. Praktický výtěžek alkoholu je přibližně 47% obsahu cukru. Na každý lb (kg) fermentovaného cukru připadá přibližně 546 kJ (130 kcal) tepla.

Informace o dodání

Kvasinky SIHA MM2 se prodávají pod kódem č. 93.397 a je k dispozici v následujících velikostech balení:

- 1.1.lb (500 g) hliníková sendvičová fólie kostka

Kvasinky SIHA MM2 jsou vzduchotěsně zabaleny v hliníkové sendvičové fólii v atmosféře inertního plynu. Vzhledem k tomu, že je výrobek vakuově balen, je snadné určit, zda je obal neporušený.

Pokud je obal neporušený, lze kvasinky SIHA MM2 skladovat při pokojové teplotě po dobu čtyř let. Produkt lze také krátkodobě skladovat při teplotě 20 °C.

Otevřené balíčky by měly být okamžitě spotřebovány.

20 x 1.1.lb (500 g) hliníková sendvičová fólie
kostky v kartonu

Certifikovaná kvalita

Kvasinky SIHA MM2 jsou během výrobního procesu pravidelně kontrolovány, aby byla zajištěna rovnoměrně vysoká kvalita produktu.

Přísné kontroly se provádějí bezprostředně před a během konečného balení.

© 2021 Eaton. Všechna práva vyhrazena. Všechny ochranné známky a registrované ochranné známky jsou majetkem příslušných vlastníků. Všechny informace a doporučení uvedené v této brožůře týkající se používání produktů popsanych v tomto dokumentu jsou založeny na testech, které jsou považovány za spolehlivé. Je však odpovědností uživatele určit vhodnost pro vlastní použití takových produktů. Vzhledem k tomu, že skutečné použití jinými osobami je mimo naši kontrolu, neposkytuje společnost Eaton žádnou záruku, vyjádřenou ani předpokládanou, pokud jde o účinky takového použití nebo výsledky, kterých je třeba dosáhnout. Společnost Eaton nepřebírá žádnou odpovědnost vyplývající z používání takových produktů jinými osobami. Informace také nelze považovat za zcela úplné, protože dodatečné informace mohou být nezbytné nebo žádoucí, pokud existují zvláštní nebo výjimečné podmínky nebo okolnosti nebo kvůli platným zákonům nebo vládním předpisům.