

Vybrané kvasinky pro kvalitní bílá vína

POPIS

Saccharomyces cerevisiae, druh bayanus.

Vybrané kvasinky pro druhy, u kterých chcete posílit složku thiolu. Odhaluje aroma, která připomínají granadilu. Výborný pro Gewurztraminer, Ryzlink, Viognier a Sauvignon.

ENOLOGICKÁ ÚČINNOST

Doporučuje se na výrobu bílých vín se silnou aromatickou intenzitou i ve složitých podmínkách vinného kvašení.

- ❖ *Vynikající schopnost kvašení;*
- ❖ *Odolnost vůči alkoholu nad 21°;*
- ❖ *Dobrá kvasná aktivita při nízkých teplotách (13-18 °C);*
- ❖ *Málo citlivý na změnu zakalení;*
- ❖ *Silná tvorba varietních (tropické ovoce) a fermentačních aromat;*
- ❖ *Silná tvorba fermentačních aromat (květinové tóny);*
- ❖ *Nízká tvorba H₂S;*
- ❖ *Nízká tvorba těkavé kyselosti;*
- ❖ *Živé kvasinky, 70-80 miliard buněk/g.*

DÁVKOVÁNÍ A ZPŮSOB POUŽITÍ

Indikativní dávka je 20 g/hl.

Kvasinky znovu zavodněte v 10násobku jejich hmotnosti v roztoku vody a moštu (poměr 1:1) při teplotě 38–40 °C. Nechejte po dobu 20 minut odpočívat a jemně promíchejte, abyste zamíchali mošt, který má zakvasit.

BALENÍ A SKLADOVÁNÍ

Vakuová balení o hmotnosti 0,5 kg.

Skladujte na větraném a suchém místě.



Rev. 1 – 20. 1. 2016

Tyto výroky představují stav našich znalostí a zkušeností, takže uživatelé nezprošťují povinnosti dodržovat bezpečnostní normy nebo odpovědnosti za nesprávné použití výrobku.