

Vybrané kvasinky pro červená vína k odležení

POPIS

Saccharomyces cerevisiae, druh bayanus. Přípravek je určen pro všechny případy, které vyžadují vysokou odolnost alkoholu za přítomnosti složitých podmínek kvašení (teplé počasí, poškozené hrozny atd.). Při použití na mošty červených vín podporuje tvorbu charakteristických jemných a harmonických vín.

V Itálii jsem dosáhli dobrých výsledků na odrůdě black Pinot a základních vínech k odležení s vysokým obsahem alkoholu.

PREZENTACE A SLOŽENÍ

- ❖ *Jemné granule krémového zbarvení.*
- ❖ *Maximální vlhkost 5–6 %.*
- ❖ *Neobsahuje více než 10 přírodních kvasinek a 10 bakterií na milion přítomných buněk kvasinek.*
- ❖ *Úplná absence bakterie Salmonella ve 25 g analyzovaného produktu.*

ENOLOGICKÁ ÚČINNOST

Vybrané kvasinky na výrobu výborných červených vín určených k odležení. Delikátní kořeněné tóny, které připomínají černý pepř a lékořici.

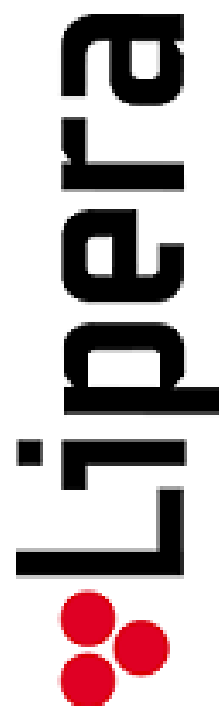
- ❖ *Dobrá účinnost s alkoholem: 16,5 g/l až 1 g alkoholu/obj.*
- ❖ *Odolnost vůči alkoholu nad 21°*
- ❖ *Vynikající tolerance k alkoholu (až do 18 %/obj.).*
- ❖ *Kvašení a rychlá opakovaná kvašení.*
- ❖ *Kvasí stejnoměrně v rozsahu teploty od 14 do 32 °C.*
- ❖ *Nízká tvorba těkavé kyselosti (0,1 g/l kyseliny sírové).*
- ❖ *Nevytváří siřičitany a sloučeniny síry.*
- ❖ *Nízká tvorba acetaldehydu a kyseliny pyrohroznové.*
- ❖ *Nízká tvorba pěny.*
- ❖ *Odstraňování cukrů.*
- ❖ *Vysoká odolnost faktorům inhibice kvašení.*
- ❖ *Živé kvasinky, 70–80 miliard buněk/g*

DÁVKOVÁNÍ A ZPŮSOB POUŽITÍ

V závislosti na způsobu použití a úsudku enologa se podává dávka od 10 do 40 g/hl.

BALENÍ A SKLADOVÁNÍ

Vakuové balíčky o hmotnosti 0,5 kg v krabicích po 10 kg. Skladujte na chladném a suchém místě.



Rev. 2 – 1. 1. 2016

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

Lipera s.r.o.

Boršice u Blatnice 300, 687 63 Česká republika
Info: +420 572 599 537 www.lipera.cz info@lipera.cz