

Základ druhu pro specifické hroznové víno Sauvignon

POPIS

Vybrané aktivní suché kvasinky.

*Různorodý základ druhu *Saccharomyces cerevisiae*, druh bayanus, specifický pro vinné kvašení odrůdy Sauvignon. Hlavní funkcí tohoto přípravku je zlepšovat expresi a eleganci typických aromat těchto hroznů (lístky rajčat a zeleného pepře). Vhodný na kvašení odrůd Gewurztraminer a Ryzlink.*

ENOLOGICKÁ ÚČINNOST

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

Přípravek PEPPER je díky svým vynikajícím kvasným schopnostem, vysokému potenciálu detekce různých aromat (3-merkaptohexanol acetát a 3- merkaptohexyl) a jeho schopnosti vytvářet fermentační aroma (β- feny-ethanol) vhodný zejména na výrobu bílých technologických vín s intenzivním aroma, kvašených i ve složitých podmínkách.

DÁVKOVÁNÍ A ZPŮSOB POUŽITÍ

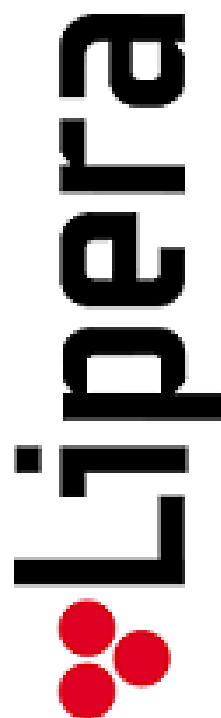
Indikativní dávka je 20 g/hl.

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 nebo krabice o hmotnosti 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.