

Čisté kvašení

SIMI WHITE

13 B 2.2.40 · ISc
09/2004

**Kvasinka vhodná pro všechny bílé odrůdy
(Saccharomyces cerevisiae)**

SIMI WHITE jsou speciálně selektované aroma kvasinky, které se dobře hodí zejména k prokvašení neutrálních odrůd. Vhodné odrůdy jsou Chardonnay, Gutedel, Elbling a Müller Thurgau.

Specifické výhody SIMI WHITE:

- ▶ uvolnění ovocných esterů
- ▶ dobré kvašení za studena
- ▶ mírné a pravidelné kvašení s vysokým stupněm konečného prokvašení
- ▶ vytváří se jen malé množství nežádoucích vedlejších produktů kvašení

Použití

Zásadně by se měl mošt co nejdříve naočkovat kvasinkami SIMI WHITE. Delší doba stání by podporovala nekontrolované rozmnožování divokých kvasinek a nežádoucích bakterií. Následující dávky spolehlivě zabrání problémům s kvašením:

Účel použití	Dávka (g/hl)	
	normální	obtížné podmínky
Bílé víno	20 – 25	30 – 40

Uvedená množství jsou orientační a měli byste je přizpůsobit individuálním podmínkám podle zdravotního stavu sklizených hroznů, teploty, velikosti nádoby atd. U velkých nádob zajistěte dostatečné chlazení.

Optimální teplota kvašení se pohybuje mezi 15 a 18 °C, přičemž teplota zahájení by měla činit nejméně 13 °C. Teplota kvašení by neměla být vyšší než 28 °C. Všeobecně platí, že při nižší teplotě se používá větší dávka.

Doporučujeme SIMI WHITE zamíchat do 10-násobného množství směsi moštu a vody o teplotě 30 – 35 °C a přidat do moštu asi po 15 minutách, po opětovném promíchání.

Přidání 600 mg SIHA Vitamin B1 (2 tablety) na 1000 litrů moštu vytváří ještě lepší podmínky pro rozmnožování, kvašení a látkovou výměnu. Při dokvašení vína se zaraženým kvašením doporučujeme přidat navíc 40 g/hl výživné soli SIHA Gärzalz do odznívajícího kvašení.

Za těchto podmínek je výhodné kvasinky zvykat na podmínky kvašení. Nejjednodušeji se to provede tak, že dávka kvasinek potřebná pro celé množství vína se přidá do asi 10% moštu a nechá se tam rozkvasit, dokud není spotřebovaná asi polovina ještě přítomného cukru. Pak se tento přípravek přidá do zbývajících 90 % tekutiny. Takto přizpůsobené kvasinky zpravidla rychleji rozkvasí a mají menší sklon k odumření než dávka přidaná přímo do celkového množství.

Protože SIMI WHITE má značnou potřebu živin, důrazně doporučujeme přidat ještě 40 g/hl SIHA PROFERM® Plus do odznívajícího kvašení.

Vlastnosti produktu

Několikaletou selekcí se podařilo docílit vysoké aktivity a vitality kvašení. SIMI WHITE má enzymatické vedlejší aktivity, které umožňují uvolnění terpenů vázaných glukosidy. To výrazně změní aroma a proto se SIMI WHITE hodí velmi dobře na cuvée k tvorbě aroma neutrálních odrůd.

SIMI WHITE vykazuje příznivý průběh kvašení s vysokým stupněm konečného prokvašení. Divoké kvasinky a nežádoucí bakterie jsou potlačovány. SIMI WHITE nevytváří žádné nežádoucí vedlejší produkty kvašení, jako je SO₂, H₂S, acetaldehyd, pyruvat, kyselina α-ketoglutarová, těkavá kyselina nebo estery.

SIMI WHITE dokáže vytvářet až 14 % obj. alkoholu. Praktická alkoholová výtěžnost činí ca. 47 % z prokvašeného cukru. Z každého kg proměněného cukru se uvolňuje ca. 546 kJ (130 kcal) tepla.

Bezpečnost

Pro kvasinky SIMI WHITE nejsou nutné žádné bezpečnostní údaje, protože tento výrobek slouží přímo výrobě potravin. Při skladování, manipulaci a přepravě nehrozí žádné nebezpečí pro člověka ani pro životní prostředí.

Skladování

SIMI WHITE je balen pod ochranným plynem do vzduchotěsné vícevrstvé hliníkové folie. Balení je vakuované, a proto lze snadno kontrolovat jeho neporušenost.

SIMI WHITE lze v neporušeném balení skladovat při 4 až 10 °C po dobu tří let. Na krátkou dobu je lze skladovat i při teplotě 20 °C.

Otevřené balení obratem spotřebujte.

Skladování

SIMI WHITE je balen pod ochranným plynem do vzduchotěsné vícevrstvé hliníkové folie. Balení je vakuované, a proto lze snadno kontrolovat jeho neporušenost.

SIMI WHITE lze v neporušeném balení skladovat při 4 až 10 °C po dobu tří let. Na krátkou dobu je lze skladovat i při teplotě 20 °C.

Otevřené balení obratem spotřebujte.

Druhy balení

SIMI WHITE má číslo zboží 93.320 a dodává se v těchto druzích balení:

500 g	vícevrstvá hliníková folie blockpack
20 x 500 g	vícevrstvá hliníková folie blockpack v kartonu

Číslo celního sazebníku: 2102 10 90

Ověřovaná kvalita

U kvasinek SIMI WHITE se během procesu výroby pravidelně kontroluje vysoká jakost výrobku.

Tyto zkoušky zahrnují jak technická kritéria funkčnosti, tak i potravinářskou nezávadnost. Přísné kontroly se dále provádějí přímo před konečným balením a během něho.

SIMI WHITE odpovídá požadavkům na čistotu dle Mezinárodního kodexu pro prostředky k ošetřování vína a předpisům německé vinařské vyhlášky.