

PŮVOD A POUŽITÍ

Pro optimální vyjádření odrůdových thiolových aroma.

Kvasinky vhodné pro vína, kde je požadována vysoká aromatická intenzita, zejména projev těkavých thiolů.

SAUVY™ byl vybrán inovativním mikrobiologickým přístupem díky jeho jedinečnému metabolismu a enzymatickým aktivitám, které vedou k výjimečnému potenciálu absorpce a uvolňování těkavých thiolů, zejména 4MMP (také známý jako 4MSP).

Kombinace těchto charakteristických vlastností a schopností vyjádřit další aroma je SAUVY™ vhodný pro výrobu intenzivních a čerstvých aromatických bílých vín. Vína kvašená pomocí SAUVY™ vykazují typické chuťové profily popsané jako zimozráz, angrešt, rajčatový list, mučenka, citrus a černý rybíz. SAUVY™ pomáhá také k příjemnému a svěžímu pocitu v ústech.



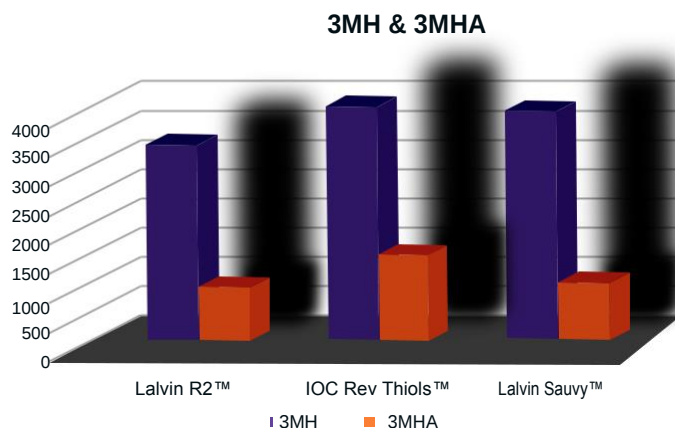
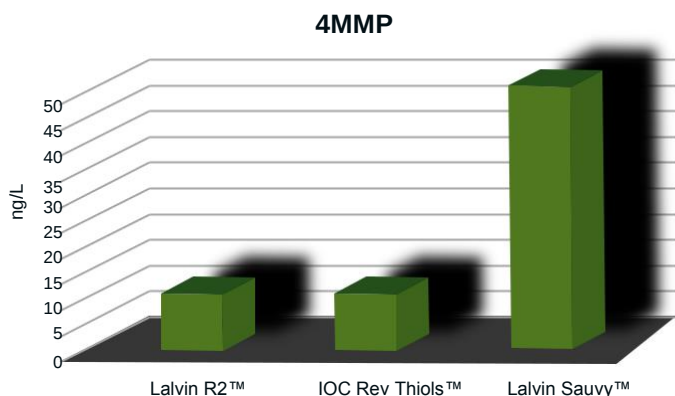
Společnost Lallemmand vyvinula jedinečný proces výroby kvasinek s názvem YSEO® (Yeast Security and Sensory Optimization). Tento proces zvyšuje spolehlivost a bezpečnost fermentace a zajišťuje méně organoleptických odchylek, ale ne všechny kvasinky mohou být tímto procesem připraveny. Proces (ve srovnání s jinými systémy než YSEO®):

- Zlepšuje asimilaci kvasinkových buněk nezbytných mikroživin a vitamínů.
- Zlepšuje schopnost implantovat kvasinky do moštu pro spolehlivější fermentaci.
- Souvisí se snížením stresu kvasinek, čímž se snižuje produkce H₂S, VA a SO₂.
- Kratší fáze zpoždění.
- Zlepšuje odolnost a přizpůsobení se kvasinek při obtížných fermentačních podmínkách.

MIKROBIÁLNÍ A OENOLOGICKÉ VLASTNOSTI

- *Saccharomyces cerevisiae*
- Optimální teplotní rozmezí fermentace: 13 - 20°C.
- Tolerance alkoholu až 14.5 % v/v
- Konkurenční faktor: pozitivní
- Střední až vysoká relativní potřeba dusíku. Doporučuje se komplexní fermentační výživa.
- Střední až vysoká rychlost fermentace
- Nízký relativní potenciál produkce SO₂.
- Nízká produkce H₂S
- Velmi nízká produkce těkavých kyselin
- Navrhované odrůdy: všechny thiolové odrůdy jako např. Sauvignon Blanc, Verdejo, Vermentino, Colombard, atd.

Zkouška na Sauvignon blanc, Nový Zéland (Marlborough, 2019)
12.6% v/v; pH 3.3; TA 7.55 g/L



NÁVOD K POUŽITÍ

Dávkování:

- 25 g/hl aktivních suchých kvasinek (tím se získá počáteční buněčná populace přibližně 5×10^6 životaschopných buněk /ml)
- 30 g/hl Go-Ferm Protect Evolution™
- Zdroj dusíku z řady Fermaid™

Postup fermentace v objemu 1000 l

- 1) Přidejte 300 g Go-Ferm Protect Evolution™ do 5 litrů čisté vody bez chlóru o teplotě 40 - 43°C. Míchejte, až dosáhnete homogenní suspenze bez hrudek.
- 2) Jakmile je teplota této suspenze mezi 35 - 40°C, za mírného míchání přisypejte pomalu a rovnoměrně na hladinu 250 g kvasinek. Zajistěte, aby všechny žmolky/shluky byly rozptýleny.
- 3) Před dalším promícháním nechte stát 20 minut.
- 4) Smíchejte rehydratované kvasinky s trochou džusu a postupně upravujte teplotu suspenze kvasinek na 5 – 10 °C teploty džusu/moštu.
- 5) Naočkujte mošt.

Další poznámky

- Kroky 1 - 5 by měly být dokončeny do 30 minut.
- Nejlepší je omezit přidání prvního objemu džusu/moštu na jednu desetinu objemu suspenze kvasinek a počkat 10 minut před přidáním do džusu.
- Chcete-li minimalizovat „studený“ šok, zajistěte, aby změny teploty byly nižší než 10°C.
- Doporučuje naočkovat džus/mošt, ale teplota nesmí být nižší než 18°C.
- Doporučuje se používat komplexní zdroj dusíku ve výživě, například **Fermaid O™**.

BALENÍ A SKLADOVÁNÍ

- Dostupné v 500g
- Uchovejte v chladu a suchu.
- Po otevření urychleně spotřebujte.

Informace zde uvedené jsou pravdivé a přesné podle našeho nejlepšího vědomí; tento datový list se však nepovažuje za záruku, vyjádřenou nebo předpokládanou, ani za podmínku prodeje tohoto produktu.



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture