

Čisté kvašení

SIHAFERM Element

B 2.2.5.5 · ISc
07/2011

Kvasinka vhodná pro Ryzlink, rulandské šedé, Rulandské bílé, Chardonnay (Saccharomyces cerevisiae)

SIHAFERM Element je selektovaná sušená čistá kultura kvasinek s cílem zachovat původní odrůdové aroma. Tato selekce pochází z biodynamického vinařství v německém regionu Falcko. K selekci byl vybrán zejména vinohradská trať Pechstein. SIHAFERM Element podporuje odrůdově typická aroma, aniž by tvořila silnější ovocná aroma.

Specifické výhody SIHAFERM Element:

- ▶ spolehlivé prokvašení při teplotě kvašení 18 – 20 °C
- ▶ tvorba odrůdově typických aroma u bílých vín
- ▶ bez překrytí ovocnými estery nebo aromáty vyšších alkoholů
- ▶ střední potřeba živin pro kvasinky

Použití

Zásadně by se měl mošt nebo rmut naočkovat kvasinkami SIHAFERM Element co nejdříve.

Účel použití	Dávka g/hl při	
	běžných (18 - 20°C)	obtížných podmínkách kvašení
Hroznový mošt na bílé víno	15 – 20	20 – 30
Hroznový rmut na bílé víno	20 – 25	25 – 30

Uvedená množství jsou orientační a měli byste je přizpůsobit individuálním podmínkám (podle zdravotního stavu sklizených hroznů, živin přístupných pro kvasinky atd.)

Rozsah teploty kvašení činí 18 – 25 °C. Optimální teplota kvašení činí 18 – 20 °C.

Zamíchejte SIHAFERM Element do 10 násobného množství směsi moštu a vody o teplotě 35 – 37 °C a asi po 2 – 3 hodinách a opětovném zamíchání přidejte do moštu.

Přidání inaktivních kvasničných živin během rehydrace a během kvašení podporuje tvorbu aktivních kvasničných buněk a napomáhá k výkonnějšímu kvašení kvasinek. Dále doporučujeme přidat LALVIN GO-FERM během rehydrace a SIHA PROFERM Plus v dávce 20 g/hl během alkoholického kvašení.

Vlastnosti výrobku

SIHAFERM Element je postupnou selekcí získaný kmen kvasinek podporující odrůdově typická aroma. Ryzlinky prokvašené kvasinkami SIHAFERM Element ze sklizně

na trati Pechstein byly popsány jako minerální, slaná vína vykazující intenzivní citrusové a pazourkové aroma.

Tento kmen kvasinek se vyznačuje malou tvorbou nežádoucích vedlejších produktů kvašení, jako jsou SO₂, acetaldehyd, pyruvat a α-ketoglutarát. SIHAFERM Element potlačuje nežádoucí divoké kvasinky a bakterie díky svému velmi rychlému rozkvasu a rozmnožení kvasničných buněk.

Kvasinky tolerují ještě 50 mg/l SO₂.

SIHAFERM Element dokáže vytvářet až 14 % obj. alkoholu.

Bezpečnost

Pro kvasinky SIHAFERM Element nejsou nutné žádné bezpečnostně technické údaje, protože tento výrobek slouží přímo k výrobě potravin. Při skladování, manipulaci a přepravě nehrozí žádné nebezpečí pro člověka ani pro životní prostředí.

Skladování

SIHAFERM Element je balen pod ochranným plynem do vzduchotěsné vícevrstvé hliníkové folie. Balení je vakované, a proto lze snadno kontrolovat jeho neporušenost.

Kvasinky SIHAFERM Element lze v neporušeném balení skladovat při 4 - 10 °C po dobu 3 let. Na krátkou dobu lze skladovat i při teplotě 20 °C. Otevřené balení obratem spotřebujte.

Druhy balení

SIHAFERM Element má číslo zboží 93.089 a dodává se v těchto druzích balení:

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

Hlavní klíč celního sazebníku: 2102 10 90

Ověřovaná jakost

U kvasinek SIHAFERM Element 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.

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