

## Čisté kvašení uvaferm 228

13 B 2.2.17 · ISc  
09/2004

**Kvasinka vhodná pro Tramín červený, Neuburg, Kerner, muškátové odrůdy  
(Saccharomyces cerevisiae)**

**uvaferm 228 jsou speciálně selektované suché čisté kultury kvasinek s výrazným účinkem na druhovou typičnost a oblastní charakter. Velmi vhodné odrůdy jsou kromě ryzlinku i muškátové odrůdy.**

Specifické výhody uvaferm 228:

- ▶ dobré vlastnosti kvašení zastudena
- ▶ silná aktivita  $\beta$ -glukosidáze
- ▶ rychlý rozkvas, mírnější a spolehlivé konečné prokvašení
- ▶ vytváří se jen malé množství nežádoucích vedlejších produktů kvašení

### Použití

Zásadně by se měl mošt naočkovat kvasinkami uvaferm 228 co nejdříve. Delší doba stání by podporovala nekontrolované rozmnožování divokých kvasinek a nežádoucích bakterií. Následující dávky spolehlivě zabrání problémům s kvašením:

| Účel použití | Dávka g/hl při |           |
|--------------|----------------|-----------|
|              | běžných        | obtížných |
|              | podmínkách     | kvašení   |
| Bílé víno    | 15 – 20        | 30 – 40   |

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

Doporučujeme uvaferm 228 zamíchat do 10-násobného množství směsi moštu a vody o teplotě 35 - 40 °C a přidat do moštu asi po 15 minutách, po opětovném promíchání. Zejména při teplotě kvašení pod 15 °C doporučujeme rehydraci s přípravkem LALVIN GO-FERM®.

Optimální teplota kvašení se pohybuje mezi 15 – 18 °C, přičemž teplota zahájení by měla činit nejméně 13 °C. Teplota kvašení nemá být vyšší než 25 °C. Všeobecně používejte při nízkých teplotách větší dávku.

Přidání 600 mg SIHA Vitamin B1 (2 tablety) na 1000 litrů vína vytváří ještě lepší podmínky pro rozmnožování, kvašení a látkovou výměnu. Na podporu obtížného moštu doporučujeme přidat navíc 30 g/hl výživné soli SIHA Gärsalz.

Za těchto podmínek je výhodné kvasinky zvykat na podmínky kvašení. Nejjednodušeji se to provede tak, že množství kvasinek potřebné pro celé množství vína se přidá do asi 10% moštu nebo rmutu 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 uvaferm 228 má velmi vysokou potřebu živin, doporučujeme každopádně přidat navíc 40 g/hl SIHA PROFERM® Plus do odznívajícího kvašení.**

### Vlastnosti výrobku

uvaferm 228 jsou bezpečně kvasící kvasinky, které díky své selekci uvolňují komplexní terpenové aroma pocházející ze silné aktivity  $\beta$ -glukosidáze. Dále uvaferm 228 rychle rozkvasí, prokvašení je pak pomalé, spolehlivé a šetří tak aroma.

uvaferm 228 vykazuje příznivý průběh kvašení s vysokým stupněm konečného prokvašení. Divoké kvasinky a nežádoucí bakterie jsou potlačovány. uvaferm 228 nevytváří žádné nežádoucí vedlejší produkty kvašení, jako je SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S, acetaldehyd, pyruvat, kyselina  $\alpha$ -ketoglutarová, těkavá kyselina nebo estery.

uvaferm 228 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 uvaferm 228 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.

Další upozornění: Zpravidla neohrožuje vodu dle VVWS (1999).

## Skladování

---

uvaferm 228 je balen pod ochranným plynem do vzduchotěsné vícevrstvé hliníkové folie. Balení je vakuované, a proto lze snadno kontrolovat jeho neporušenost.

Kvasinky uvaferm 228 lze v neporušeném balení skladovat při 4 - 10 °C po dobu tří let. Na krátkou dobu je lze skladovat i při teplotě 20 °C. Otevřené balení obratem spotřebujte.

## Druhy balení

---

uvaferm 228 má číslo zboží 93.206 a dodává se v těchto druzích balení:

500 g      vícevrstvá hliníková folie backpack

20x 500 g   vícevrstvá hliníková folie backpack v kartonu

Hlavní klíč celního sazebníku: 2102 10 90

## Ověřovaná jakost

---

U kvasinek uvaferm 228 se během procesu výroby pravidelně kontroluje vysoká a stejnoměrná 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.

uvaferm 228 odpovídá požadavkům na čistotu dle Mezinárodního kodexu pro prostředky k ošetřování vína a předpisům německé vinařské vyhlášky.



Wir informieren und beraten Sie nach bestem Wissen. Bitte haben Sie jedoch Verständnis dafür, dass diese Hinweise bei der Vielfalt der Anwendungen, Arbeitsweisen, Betriebsverhältnisse nicht in jedem Fall verbindlich sein können. Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch schließt uns von jeder Haftung aus. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Quellenangabe gestattet. Änderungen im Zuge von technischen Verbesserungen behalten wir uns vor.