

Čisté kvašení uvaferm BDX

13 B 2.2.20 · ISc
09/2004

**Kvasinka vhodná pro Merlot, Dornfelder, Cabernet Sauvignon, Alibernet
(Saccharomyces cerevisiae)**

uvaferm BDX jsou speciálně selektované suché čisté kultury kvasinek, jež se zvláště výhodně používají ke zkvašení moštu a rmutu na červené víno. Speciální výhody je kromě zachování barvy také vyvážená taninová struktura. Kvasinky uvaferm BDX se hodí velmi dobře na kořenité, hluboké červené víno (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Dornfelder).

Specifické výhody uvaferm BDX:

- ▶ mírná potřeba živin
- ▶ široké teplotní spektrum
- ▶ zvýšená extrakce polyfenolů
- ▶ rychle vytlačí divoké kvasinky a bakterie
- ▶ schopnost rychlého rozkvasu a prokvašení
- ▶ vytváří se jen malé množství nežádoucích vedlejších produktů kvašení

Použití

Zásadně by se měl mošt naočkovat kvasinkami uvaferm BDX 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 podmínkách	obtížných kvašení
Rmut červeného vína	15 – 25	30 – 40
Mošt červeného vína	15 – 20	30 – 35

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

Doporučujeme uvaferm BDX 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.

Optimální teplota kvašení se pohybuje mezi 24 – 28 °C, přičemž teplota zahájení by měla činit nejméně 18 °C. Do zahřátého moštu nebo rmutu lze uvaferm BDX přidat až po zpětném chlazení nebo vychládnutí na 20 °C.

Přidání 600 mg SIHA Vitamin B1 (2 tablety) na 1000 litrů vína vytváří ještě lepší podmínky pro rozmnožování, kvašení a látkovou výměnu. Při dokvašení vína se zastavením kvašením doporučujeme přidat navíc 10 g/hl SIHA PROFERM® Plus do odznívajícího kvašení

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.

Vlastnosti výrobku

Víno zkvašené přípravkem uvaferm BDX se prezentuje s výraznou odrudovou typičností a vyváženou taninovou strukturou. Několikaletou selekcí se podařilo zvýšit extrakci polyfenolů a tím barevní výtěžnost. Větší tvorba glycerinu zlepšuje „mouthfeel“ a propůjčuje plnost vína.

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

uvaferm BDX dokáže vytvářet až 16 % 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 BDX 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 BDX je balen pod ochranným plynem do vzduchotěsné vícevrstvé hliníkové folie. Balení je vakuované, a proto lze snadno kontrolovat jeho neporušenost.

Kvasinky uvaferm BDX 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 obraťte spotřebujte.

Druhy balení

uvaferm BDX má číslo zboží 93.211 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 BDX 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 BDX 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.