

Čisté kvašení uvaferm CM

13 B 2.2.12 · ISc
09/2004

Kvasinka vhodná pro všechny odrůdy (*Saccharomyces cerevisiae*)

uvaferm CM je speciálně selektovaný kmen suché čisté kultury kvasinek *Saccharomyces cerevisiae*, jež lze stejně dobře používat na výrobu červeného jak bílého vína. Hodí se univerzálně pro všechny rmuty a mošty.

Specifické výhody uvaferm CM:

- ▶ univerzální pro všechny rmuty a mošty
- ▶ rychlý rozkvas, velmi plynulé konečné prokvašení
- ▶ malá potřeba živin
- ▶ dobrá tolerance teploty a alkoholu
- ▶ žádná tvorba nežádoucích vedlejších produktů kvašení

Použití

Zásadně by se měl mošt nebo rmut naočkovat kvasinkami uvaferm CM 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 kvašení	obtížných
Mošt bílého vína	15 – 20	20 – 35
Mošt červeného vína	15 – 20	20 – 30
Rmut červeného vína	20 – 30	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 zajistíte dostatečné chlazení.

Doporučujeme uvaferm CM zamíchat do 10-násobného množství směsi moštu a vody o teplotě 35 - 40 °C a pak přidat do moštu.

Optimální teplota kvašení se pohybuje mezi 16 – 24 °C, přičemž teplota zahájení by měla činit nejméně 14 °C. Teplota kvašení by neměla být vyšší než 28 °C. Do zahřátého moštu nebo rmutu lze uvaferm CM přidat až po zpětném chlazení nebo vychládnutí ca. 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. Na podporu obtížného moštu doporučujeme přidat navíc 20 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.

Vlastnosti výrobku

uvaferm CM je vysoce spolehlivou kulturou kvasinek s vyváženou tělnatostí u bílých vín a v ústech plnou, odrůdově typickou vyvážeností u červených vín. Několikaletou selekcí se podařilo zvýšit toleranci uvaferm CM vůči alkoholu během kvašení. Tato kladná vlastnost kvasinek se další selekcí stále zesiluje a zajišťuje. Dalšími cíli vývojové práce byly vysoká aktivita a vitalita kvašení.

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

uvaferm CM 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 CM 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 VVWWS (1999).

Skladování

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

Kvasinky uvaferm CM 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 CM má číslo zboží 93.200 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 uvaferm CM 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 CM 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.