

Čisté kvašení

uvaferm SLO

13 B 2.2.65 · ISc
09/2004

Kvasinka vhodná pro Rulandské bílé, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Neuburg, Kerner (Saccharomyces bayanus)

uvaferm SLO jsou speciálně selektované suché čisté kultury kvasinek, jež se hodí zejména na studené kvašení. Vytváří moderní bílá vína. Vhodné odrůdy jsou Ryzlink, Rulandské bílé, Rulandské šedé a Kerner.

Specifické výhody uvaferm SLO:

- ▶ dobré teplotní spektrum
- ▶ schopnost rychlého rozkvasu a prokvašení
- ▶ tvorba buketu po ovocích

Použití

Zásadně by se měl mošt naočkovat kvasinkami uvaferm SLO 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	
	běžné podmínky	obtížné podmínky
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 nádob zajistíte dostatečné chlazení.

Optimální teplota kvašení se pohybuje mezi 15 – 24 °C, přičemž teplota zahájení by měla činit nejméně 13 °C. Teplota kvašení by neměla být vyšší než 28 °C. Všeobecně platí, že při nižší teplotě se používá větší dávka.

Doporučujeme uvaferm SLO 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.

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 10 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 mmutu 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 produktu

uvaferm SLO je robustní kulturou kvasinek s rychlým a jistým konečným prokvašením. Aromatický charakter u bílých vín se vyznačuje vůní plodů marakuja (mučenky) a broskve a vydává se tedy ovocným směrem.

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

uvaferm SLO 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 SLO 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 VVVWS (1999).

Skladování

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

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

Druhy balení

uvaferm SLO má číslo zboží 93.221 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 SLO 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 SLO odpovídá požadavkům na čistotu dle Mezinárodního kodexu pro prostředky k ošetřování vína a předpisům německé vinařské vyhlášky.