

Čisté kvašení uvaferm SVG

13 B 2.2.73 · ISc
07/2005

Kvasinka vhodná pro Sauvignon, Rulandské šedé, Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský, Müller Thurgau (Saccharomyces cerevisiae)

Uvaferm SVG jsou speciálně selektované suché čisté kultury kvasinek z údolí Loire (Francie). Cílem selekce bylo zejména u vín Sauvignon blanc podporovat odrůdovou charakteristiku. uvaferm SVG vytváří moderní bílá vína. Velmi vhodné odrůdy jsou Sauvignon blanc, Ryzlink a Rulandské šedé.

Specifické výhody uvaferm SVG:

- ▶ dobré fermentační vlastnosti
- ▶ schopnost rychlého prokvašení
- ▶ tvorba ovocného buketu (minerální noty)
- ▶ vytváří se jen velmi malé množství nežádoucích vedlejších produktů kvašení

Použití

Zásadně by se měl mošt naočkovat kvasinkami uvaferm SVG 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 18 – 24 °C, přičemž teplota zahájení by měla činit nejméně 15 °C. Teplota kvašení nemá převýšit 28 °C. Zásadně se při nižších teplotách používá větší dávka.

Doporučujeme uvaferm SVG zamíchat do 10-násobného množství směsi moštu a vody o teplotě ca. 35 - 40 °C a přidat do vína 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. U obtížného moštu doporučujeme přidat navíc 30 - 40 g/hl SIHA Gärzalz (výživná sůl).

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% celého moštu nebo rmutu a nechá se tam rozkvasit, dokud není spotřebovaná asi polovina ještě přítomného cukru. Pak se tento přípravek přidá do zbývajících 90 % vína k dokvašení. Takto přizpůsobené kvasinky zpravidla rychleji rozkvasí a mají menší sklon k odumření než dávka přidaná přímo do celkového množství.

Vlastnosti produktu

uvaferm SVG jsou robustné kvasinky s rychlým a jistým dokvašením. Vytvořené aroma u bílého vína jde směrem k ovocnosti s citrusovými a kořenitými notami.

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

uvaferm SVG 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 SVG 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: Třída ohrožení vod (WGK) = 0.

Skladování

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

Kvasinky uvaferm SVG 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 SVG má číslo zboží 93.230 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 SVG 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 SVG 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.