

Čisté kvašení SIHA VARIOFERM®

13 B 2.2.30 · ISc
10/2015

SIHA VARIOFERM® je vysoce aktivní kombinace sušených kvasinek ze *Saccharomyces cerevisiae* D4, SF8 a U17 k spolehlivému, čistému kvašení při výrobě vína. Kvasinkové kmeny byly selektovány speciálně pro použití v kombinaci a dle všech enologicky podstatných kritérií (mírné kvašení; vysoká dominance nad spontánní flórou; malá tvorba pěny; rychlá sedimentace). Díky tomu mají sklizené hrozny větší vliv na podíl těch kvasinkových kmenů, které při kvašení vedou. SIHA VARIOFERM® zajišťuje širší variaci a přirozenou rozmanitost a zároveň nabízí plnou bezpečnost suchých čistých kultur kvasinek.

Specifické výhody SIHA VARIOFERM®:

- ▶ Plná spolehlivost suchých čistých kultur kvasinek.
- ▶ Dokonalé vzájemné doplnění kladných vlastností tří speciálně selektovaných kmenů kvasinek.
- ▶ Přenechá moštu, které kmeny s jakým podílem kvašení vedou.
- ▶ Širší variace a přirozená rozmanitost při výrobě vína.

Použití

Mošt je nutno naočkovat kvasinkami SIHA VARIOFERM® co nejdříve. Delší doba prostoje by podporovala nekontrolované rozmnožování divokých kvasinek a nežádoucích bakterií.

Doporučená dávka (orientační hodnota): 20 g/hl.

Tuto orientační hodnotu byste měli přizpůsobit individuálním podmínkám (zdravotní stav sklizených hroznů, teplota, zbytky fungicidů, velikost nádoby atd.)

Teplota kvašení SIHA VARIOFERM® se pohybuje mezi 10 a 35 °C, nejlépe mezi 18 a 22 °C. Při velkých nádobách doporučujeme zajistit dostatečné chlazení.

Ideální je SIHA VARIOFERM® zamíchat do 10-násobného množství směsi šťávy a vody o teplotě 20 – 30 °C a přidat do moštu asi po 10 minutách, po opětovném promíchání. Míchání při přidání není nutné, když mošt přečerpáte na připravený roztok kvasinek.

SIHA VARIOFERM® lze přidat i bez rozpouštění přímo do moštu. Doba rozkvasu se tím prodlouží jen o několik málo hodin.

Abyste přesto zajistili spolehlivé kvašení, měli byste zvýšit množství kvasinek ca. o 20 %.

Přidání 40 g/hl SIHA PROFERM® (speciální kombinace kousků stěn kvasničných buněk a živin k zabránění poruch kvašení) vytváří ještě výhodnější podmínky pro kvašení a látkovou výměnu kvasinek. Především při vysoce předčištěných moštech a při podezření na zbytky postrků se preventivní přidání SIHA PROFERM® velmi osvědčilo.

K dokvašení vína se zastaveným kvašením je výhodné zvykat kvasinky SIHA VARIOFERM® na podmínky kvašení. Uvedte k tomu 60 g/hl do rozkvasu v 10 % celého množství ke kvašení, dokud nebude spotřebována zhruba polovina přítomného cukru. Pak tento přípravek přidejte ke zbývajícím 90% ještě nedokvašeného vína. Pokud se to ještě nestalo, přidejte předtím do vína SIHA PROFERM®.

Vlastnosti výrobku

Kmeny kvasinek používány v SIHA VARIOFERM® byly selektovány speciálně z hlediska použití v kombinaci. Všechny se vyznačují čistou látkovou výměnou a nevznikají téměř žádné nežádoucí vedlejší produkty kvašení, jako je SO₂, H₂S, acetaldehyd, pyruvat, kyselina α-ketoglutarová, těkavé kyseliny nebo estery. Tím je téměř vyloučeno ovlivnění chuti cizími tóny z kvašení.

SIHA VARIOFERM® dokáže vytvářet až 16 % obj. alkoholu. Praktická alkoholová výtěžnost činí ca. 47 % cukru k prokvašení. Na každý kg proměněného cukru se uvolňuje asi 546 kJ (130 kcal) tepla.

SIHA VARIOFERM® vykazuje nejméně 20 miliard životaschopných pro kvašení aktivních kvasinkových buněk na každý gram. Neobsahuje pro nápoj škodlivé mikroorganismy.

Bezpečnost

Pro kvasinky SIHA VARIOFERM® nejsou nutné žádné bezpečnostně-technické 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

SIHA VARIOFERM® je baleno pod ochranným plynem do plynotěsné vícevrstvé hliníkové folie. Balení je vakuované a proto lze snadno kontrolovat jeho neporušenost.

Kvasinky SIHA VARIOFERM® lze v neporušeném balení skladovat při 4 – 10 °C po dobu tří let. Na krátkou dobu lze je skladovat i při teplotě 20 °C. Otevřené balení obratem spotřebujte.

Druhy balení

SIHA VARIOFERM® má číslo zboží 93.100 a dodává se v těchto druzích balení:

500 g vícevrstvá hliníková folie blockpack
20 x 500 g vícevrstvá hliníková folie blockpack v kartonu

Hlavní klíč celního sazebníku: 2102 10 90

Ověřovaná jakost

U kvasinek SIHA VARIOFERM® se během procesu výroby pravidelně kontroluje vysoká 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.