

Čisté kvašení

SIHA WhiteArome

B 2.2.30.1 · ISc
07/2008

(kvasinky zvýrazňující aroma, *Saccharomyces cerevisiae*)

Vytváří intenzivní aroma tropického ovoce

SIHA WhiteArome je nově selektovaná čistá kultura kvasinek s obzvlášť výraznou tvorbou aroma u takových odrůd, jako jsou Ryzlink, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Gutedel a Muškát.

Specifické výhody SIHA WhiteArome:

- ▶ spolehlivé prokvašení při teplotě kvašení 18 – 20 °C
- ▶ harmonická bílá vína s dobrou ovocnou aromatickou
- ▶ zachování odrůdově specifického aroma
- ▶ střední potřeba živin pro kvasinky

Použití

Zásadně by se měl mošt nebo rmut naočkovat kvasinkami SIHA WhiteArome co nejdříve. Delší doba stání by podporovala nekontrolované rozmnožování divokých kvasinek a nežádoucích bakterií.

Účel použití	Dávka g/hl při	
	běžných (18 - 20°C) podmínkách kvašení	obtížných
Hroznový mošt na bílé víno	15 – 20	20 – 30
Hroznový rmut na bílé víno	20 – 25	25 – 30

Uvedená množství jsou orientační a měli byste je přizpůsobit individuálním podmínkám (podle zdravotního stavu sklizených hroznů, živin přístupných pro kvasinky atd.)

Rozsah teploty kvašení činí 17 – 25 °C. Optimální teplota kvašení se pohybuje mezi 18 a 20 °C.

Zamíchejte SIHA WhiteArome do 10 násobného množství směsi moštu a vody o teplotě 35 – 37 °C a asi po 10 minutách a opětovném zamíchání přidejte do moštu. Míchání při přidání je zbytečné, když mošt přečerpáte na tuto směs.

SIHA WhiteArome lze přidat také bez rehydrace přímo do moštu. Tento postup nedoporučujeme, protože prodlužuje dobu rozkvasu o několik hodin. Dále by bylo nutno dávku kvasinek zvýšit o 20 %, aby bylo zajištěno spolehlivé kvašení.

Přidání inaktivních kvasničných živin během rehydrace podporuje tvorbu aktivních kvasničných buněk a napomáhá k výkonnějšímu kvašení kvasinek. Dále doporučujeme přidat SIHA PROFERM Plus v dávce 20 g/hl.

Vlastnosti výrobku

SIHA WhiteArome je postupnou selekcí získaný kmen kvasinek vyznačující se výraznou tvorbou odrůdově

typického aroma (vyšších alkoholů a jejich esterů) u bílých vín.

Tento kmen kvasinek se vykazuje malou tvorbu nežádoucích vedlejších produktů kvašení, jako jsou SO₂, acetaldehyd a α-ketoglutarát. SIHA WhiteArome potlačuje nežádoucí divoké kvasinky a bakterie díky svému velmi rychlému rozkvasu a rozmnožení kvasničných buněk.

Kvasinky tolerují ještě 50 mg/l SO₂.

SIHA WhiteArome 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 SIHA WhiteArome nejsou nutné žádné bezpečnostně technické údaje, protože tento výrobek slouží přímo k 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 WhiteArome je balen pod ochranným plynem do vzduchotěsné vícevrstvé hliníkové folie. Balení je vakované, a proto lze snadno kontrolovat jeho neporušenost.

Kvasinky SIHA WhiteArome lze v neporušeném balení skladovat při 4 - 10 °C po dobu 3 let. Na krátkou dobu lze skladovat i při teplotě 20 °C. Otevřené balení obraťte spotřebujte.

Druhy balení

SIHA WhiteArome má číslo zboží 93.085 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 SIHA WhiteArome 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.

SIHA WhiteArome odpovídá požadavkům na čistotu dle Mezinárodního kodexu pro prostředky k ošetřování vína a předpisům německé vinařské vyhlášky.