



Rozmanitost přírodních kvasinek ukazuje nesmírnou biodiverzitu kmenů kvasinek v moštu a víně. Během spontánní fermentace přispívají různé populace, ať už pozitivně nebo negativně, k aromatické komplexnosti a charakteru vína. V rámci řešení úrovně 2 nabízí Lallemand Oenologie nekonvenční čisté kultivované kvasinky pro sekvenční očkování *Saccharomyces cerevisiae*, čímž otevírá širokou škálu možností.

LEVEL² GUARDIA™ jsou kvasinky jiné než *Saccharomyces (Metschnikowia pulcherrima)* pro bioochranu v červeném víně. Jsou vybírány odborníky IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) a nabízí vynikající implantační a růstovou kapacitu v červených rmutech.

LEVEL² GUARDIA™ byl vybrán v důsledku tvorby vysokých hladin kyseliny pulcherrimové. Kyselina pulcherrimová tvoří stabilní chelát s molekulami železa obsaženými v moštu. Fixací železa již není k dispozici poškozeným mikroorganismům a brzdí jejich vývoj.

Díky této jedinečné vlastnosti LEVEL² GUARDIA™ účinně chrání rmut z červeného vína před různými nežádoucími mikroorganismy (*Brettanomyces spp.*, *Hanseniaspora spp.*, bakterie kyseliny octové).

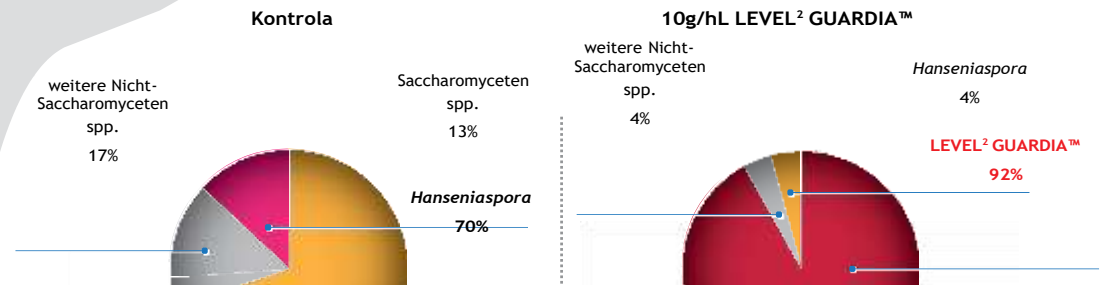
LEVEL² GUARDIA™ vykazuje dobré růstové vlastnosti i při nízkých teplotách, a je proto účinným (např. během macerace za studena, obr. 1).

Použití SO₂ ke snížení škodlivých organismů lze minimalizovat pomocí LEVEL² GUARDIA™. Pozitivní účinek kvasinek (*Saccharomyces cerevisiae*) je podporován pomocí LEVEL² GUARDIA™.

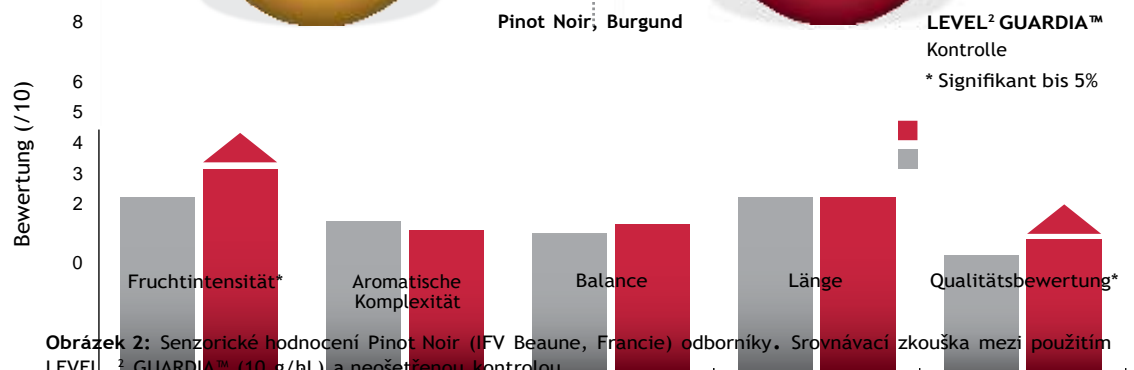
LEVEL² GUARDIA™ má pozitivní účinek na sensorický systém vína tím, že brání tvorbě špatných tónů způsobených škodlivými organismy (obr.2)

POPIS

VÝHODY



Obrázek 1: Kontrola implantace v Grenache (INCAVI, Španělsko, 2020). Tento experiment porovnává použití LEVEL² GUARDIA™ (10g/hL) s neošetřenou kontrolou během macerace za studena (5 dní, 10 °C).



Obrázek 2: Sensorické hodnocení Pinot Noir (IFV Beaune, Francie) odborníky. Srovnávací zkouška mezi použitím LEVEL² GUARDIA™ (10 g/hL) a neošetřenou kontrolou.

BITTE WENDEN

OENOLOGICKÉ VLASTNOSTI

- 100% aktivní kvasinky *Metschnikowia pulcherrima*
- Tolerance SO₂: <40 mg/L celkem-SO₂
- Tolerance alkoholu: velmi nízká
- Neprobíhá fermentace
- Implantační a množitelská kapacita: velmi vysoká
- Teplotní rozsah: 8-26 ° C
- Nevzniká tvorba nežádoucích metabolických produktů (jako jsou těkavé kyseliny, SO₂, H₂S atd.)
- Následné očkování *Saccharomyces cerevisiae* je nezbytné pro alkoholové kvašení
- Je potřeba zajistit, aby mošty měly dobrý přísun živin
- Vysoká kapacita pro tvorbu látek vázaných na železo (kyselina pulcherimová) a tím účinné potlačení škodlivých mikroorganismů

POUŽITÍ

- Doporučená dávka: 7-25 g /hl pro 100 l moštu nebo 100 kg hroznů (přesná dávka závisí na teplotě, procesu zpracování, stavu hroznů, atd.)
- Očkování by mělo být provedeno co nejdříve
- Kvasinky rehydratujte v desetinasobku množství vody (20-30 °C) po dobu 20 minut a jemně promíchejte. Abyste kvasinky zvykli na teplotu rmutu nebo moštu, přidávejte do dávky kvasinek pomalu stejné množství moštu. Teplotní rozdíl mezi směsí kvasinek a moštu nesmí být větší než 10 °C.

BALENÍ A SKLADOVÁNÍ

- Vakuové balení 500 g
- Neotevřený výrobek má trvanlivost minimálně 24 měsíců při teplotě <10 °C



Výrobce zaručuje kvalitu svých výrobků. Na aplikace v individuálních případech nebo na důsledky vyplývající ze specifických okolností určitého zacházení nelze poskytnout žádnou záruku.