

VIALATTE FERM R71

Kvasinky pro výrobu svěžích a aromatických červených a růžových vín

POPIS PRODUKTU

VIALATTE FERM R71 je přírodní kvasinka (*Saccharomyces cerevisiae*) vybraná Sofralabem pro své schopnosti tvořit svěží, aromatická červená a růžová vína.

ENOLOGICKÉ VLASTNOSTI

Kvasné vlastnosti:

VIALATTE FERM R71 je odolná kvasinka, která umožňuje alkoholové kvašení i v náročnějších podmínkách (alkohol, nízké teploty, malá míra zakalení...).

- Druh: *Saccharomyces cerevisiae*
- Killer faktor: pozitivní
- Optimální teploty pro kvašení: 14–32 °C
- Kinetika kvašení: rychlá
- Alkoholová tolerance: až 16 % vol.
- Tvorba těkavých kyselin: nízká až průměrná
- Požadavky na dusík: vysoké
- Tvorba SO₂: průměrná
- Tvorba H₂S: nízká
- Tvorba glycerolu: 6-8 g/L

Organoleptické vlastnosti:

Při kvašení vytváří významné množství roesterů s charakterem červeného ovoce (jahody, maliny, černý rybíz, třešeň).

Přidání výživy NUTRICELL AA nebo NUTRICELL FULLAROM při inokulaci kvasinek umožňuje optimalizovat tvorbu esterů.

POUŽITÍ

- Výroba "mezinárodních" aromatických červených a růžových vín
- Výroba "nouveau" vín
- Kvašení ze zaslých hroznů
- Tradiční výroba vína, termovinifikace, macerace za tepla před kvašením, rychlá expanze

DÁVKOVÁNÍ

Doporučené dávkování : 20 g/HL.

Maximální povolená dávka podle evropských předpisů: není určena.

NÁVOD K POUŽITÍ

Rozpusťte aktivní suché kvasinky (ADY) v poměru 1:10 ve směsi vody s moštem (50:50) při teplotě 35 - 40°C. Například: přidejte 500 g kvasinek do směsi obsahující 2.5 litru vody a 2.5 litru moštu s teplotou 37°C. Po 20 minutách startér kvasinek jemně rozmíchejte. Vlejte přímo do moštu, pokud teplotní rozdíl mezi moštěm a kvasinkovým startérem není vyšší než 10°C. Jinak jemně promíchejte startér s další dávkou moštu (v poměru 1:1) a směs po 10 minutách opatrně přidejte do celkového množství moštu, který má být ošetřen.

Upozornění:

Pouze pro odborné enologické užití.

Používejte v souladu s platnými předpisy.

SLOŽENÍ

Aktivní suché kvasinky, emulgátor E491. Neobsahuje žádné GMO.

BALENÍ

500 g vákuově balený sáček, karton 20 x 500g.

SKLADOVÁNÍ

Skladujte při teplotách od 2 do 8°C. Po dobu tří měsíců lze skladovat při pokojové teplotě (<25°C). Po otevření ihned spotřebujte.

Spotřebujte do data vyraženého na obalu.

Informace uvedené v tomto technickém listu odpovídají našim aktuálním znalostem. Nejsou závazné a neposkytujeme na ně záruku, neboť konkrétní podmínky, v nichž bude produkt použit, jsou mimo naši kontrolu. Uživatel je povinen dodržovat platné právní předpisy, stejně jako bezpečnostní standardy. Tento dokument je majetkem Sofralabu a nesmí být upravován bez jeho souhlasu.