

BLASTOSEL DELTA – sú aktívne suché kvasinky pre spracovanie nie perfektne zdravého hrozna, alebo vysokoklarifikovaných muštov s kvalitným výsledkom.

Kmeň: *Saccharomyces cerevisiae* rf. bayanus

Charakteristika kvasenia

Značná fermentáčna vitálnosť spolu s vysokou toleráciou na alkohol a nízke výživové požiadavky činia tieto kvasinky vhodnými na použitie v najrozličnejších operačných podmienkach, zameraných na získanie akostných vín. BLASTOSEL DELTA predstavuje širokú škálu fermentačných teplôt od 12°C do 35°C. Je charakterizovaný okrem iného aj nízkou produkciou prchavých kyselín a acetaldehyde, ako aj SO₂ a H₂S.

Aromatický profil

Pri výrobe bielych vín je BLASTOSEL DELTA schopný im dodať delikátne fermentačné arómy aj pri veľkých objemoch a aj u veľmi klarifikovaných muštov. Kmeň vďaka svojej univerzálnosti umožňuje zachovať odrodový charakter hrozna a rešpektovať zvláštnosti viniča.

Technologické charakteristiky

Vzhľad: tyčinky, svetlej žltej okrovej farby.

Koncentrácia: 20 mld/buniek na gram

Tolerancia alkoholu: 18% v/v

Optimálna pracovná teplota: 12°C – 35°C

Odporúčané enologické situácie

BLASTOSEL DELTA pre svoje fermentačné, výživové a aromatické charakteristiky je kmeňom s vysokou spoľahlivosťou ako pri príprave bielych vín, tak aj pri podnietení šumenia. Jeho optimálna schopnosť prevládnuť nad pôvodnou flórou a šírka podmienok aplikácie umožňujú jeho použitie aj keď nei sú optimálne technologické podmienky, ako napríklad fermentačná teplota, alebo operačné podmienky. Limitovaná produkcia acetaldehyde, ako aj nízke uvoľňovanie oxidu siričitého a sírovodíka umožňujú dosiahnutie technologických výsledkov, ktoré by inak neboli dosiahnuteľné. BLASTOSEL DELTA je indikovaný aj na ošetrovanie pri zastavení fermentácie a pri druhotnej fermentácii ako vo fľaši, tak aj v autokláve.

Dávkovanie

15-25 g/hl v normálnych podmienkach

30-40 g/hl v ťažkých prípadoch alebo pri opätovnom spustení fermentácie.

Dôležité: vrelo sa odporúča používanie aktivantov a bioregulátorov.

Spôsob použitia

Rehydratovať kvasinky vo vhodnej nádobe 10 objemami vody, pri teplote cca 40°C, dobre zamiešať a počkať 10 minút, potom znovu premiešať a počkať 10 minút. Rehydratácia by sa mala ukončiť maximálne do 30 minút. Pri nižších teplotách muštu treba overiť, aby nebol rozdiel teplôt nad 10°C medzi biomasou a fermentujúcim produktom.

Balenie: vákuové po 500g.