

Institut La Claire – C58

AKTÍVNE SUCHÉ KVASINKY, KMEŇ SACCHAROMYCES CEREVISIAE VYBRANÝ V OBLASTI MOSEL EXPERIMENTÁLNOU STANICOU V TRIERI, NEMECKO.

Vyhovuje Medzinárodnému enologickému kódexu. Nepochádza z geneticky modifikovaných organizmov.

Bez alergénov..

Enologické vlastnosti

Charakteristická vlastnosť: výrobca polysacharidov a glycerínu. Tento kmeň sa vyznačuje obzvlášť krátkou fázou oneskorenia, ktorá mu spolu s jeho zabijáckym faktorom pomáha rýchlejšie získať dominanciu nad pôvodnou flórou. Napriek nedostatku špeciálnych nutričných potrieb poskytuje C58 najlepšie kvalitatívne výsledky, keď sa podáva s najmenej 200 mg/l RAN (ľahko asimilovateľný dusík), pričom fermentácia prebieha hladko, aj keď je obsah alkoholu vysoký.

Pokročilé vlastnosti

Bohatá produkcia esterov a beta-fenetylalkoholu demonštruje, že C58 je schopný poskytnúť vínam vysoko rozvinuté ovocné vône, ktoré zostávajú stabilné v priebehu času; v červených vínach je celkový počet flavonoidov vysoký (s antokyanmi v popredí), dobrá intenzita farby a značné množstvo polysacharidov a glycerínu. C58 poskytuje vínam s väčšou farebnou stálosťou už od skorých štádií zrenia a zároveň ponúka výrazné vylepšenia tela a jemnosti hotového produktu.

Pre kvalitné červené vína

Charakteristiky C58 ho robia obzvlášť vhodným na vinifikáciu červeného hrozna s vysokým potenciálom a silnou fenolovou štruktúrou. Nízka trpkosť, vynikajúca štruktúra a jemnosť, značné množstvo polysacharidov v kombinácii s tónmi lesného ovocia a červených bobúľ: to sú vlastnosti, ktoré tento kmeň zvyrazňuje v odrodách červeného hrozna. Vynikajúce výsledky možno dosiahnuť pri výrobe silných vín ako Barolo, Barbaresco, Brunello, Amarone, Chianti a Primitivo, ale aj ľahších vín ako Nero d'Avola a Merlot.

Zloženie: kvasinky, E491.

Technologické charakteristiky

Vzhľad: malé tyčinky.

Farba: svetlo okrová.

Produkcia alkoholu: 16 % v/v

Klasifikácia: Saccharomyces cerevisiae

Počet buniek: > 10 miliárd. živé bunky/gram

Optimálna teplota: 15-35 °C

Dávkovanie

10-25 g/hl na kvasenie.

30-50 g/hl pri zablokovanom kvasení alebo v najťažších prípadoch.

Spôsob použitia

Kvasinky rehydratujte vo vhodnej dezinfikovanej nádobe s aspoň 10 dielmi vody s teplotou okolo 40°C (od 30°C do 45°C). Po rehydratácii nechajte zmes 10 minút usadiť. Znova začnite miešať, pokračujte v hydratácii ďalších 10 minút a potom pridajte do hmoty na kysnutie. Pre špičkový výkon je vhodné pridať rovnaký podiel živiny Ecobiol Pied de Cuve Arom. Pri použití na druhú fermentáciu kvasinky pred očkovaním aklimatizujte.

Skladujte v chladnom a suchom prostredí.

Spotrebujte do dátumu uvedeného na obale.

Po otvorení skladujte v chladničke pri teplote +4°C.

Nerehydratujte v mušte ani v studenej vode. Je vhodné nenechávať kvások vo vode dlhšie ako je odporúčaný čas (neprekračovať 30 minút). Po otvorení balenia je lepšie ihneď použiť celý obsah.