

Institut La Claire – SP665

AKTÍVNE SUCHÉ KVASINKY SACCHAROMYCES CEREVISIAE KMEŇ BAYANUS IZOLOVANÝ A VYBRANÝ V OBLASTI CHAMPAGNE, FRANCÚZSKO.

Vyhovuje Medzinárodnému enologickému kódexu. Nepochádza z geneticky modifikovaných organizmov.

Bez alergénov..

Enologické vlastnosti

Charakteristická vlastnosť: vysoká produkcia acetátu. Tento kmeň bol špeciálne vybraný pre svoju intenzívnu fermentačnú aktivitu a zabíjacie vlastnosti, ktoré mu umožňujú pracovať voľne a dominovať v objeme kvapaliny bez strachu z nízkych teplôt alebo vysokého obsahu alkoholu. Obmedzená prchavá kyslosť, dobrá hladina glycerínu a vysoká produkcia acetátov, esterov a vyšších alkoholov sú ďalšie vlastnosti, ktoré odlišujú tento kmeň s veľkou osobnosťou. SP665 nevyžaduje vysoké množstvá RAN (ľahko asimilovateľný dusík).

Pokročilé vlastnosti

Charakteristiky SP665 – vrátane kryofílie a tolerancie alkoholu – ho predurčujú na výrobu vysokokvalitných šumivých vín vyrábaných klasickou metódou aj dokvasovaním v autokláve (tlakový tank). Nízke nutričné potreby a vysoká sila produkcie alkoholu z neho robia ideálne riešenie aj v prípade zastaveného kvasenia

Na biele šumivé vína

Elegancia, jemnosť, štruktúra a aromatická komplexnosť sú organoleptické vlastnosti vylepšené kvasinkami SP665 v prvej fermentácii, po ktorej môže nasledovať rýchla, čistá a úplná fermentácia aj pri nízkych teplotách a s vysokým obsahom alkoholu. Prosecco, Durello a Pinot sú hlavné vína, ktorých prirodzený organoleptický potenciál zvyšuje SP665, ale dobre reagujú aj Vernaccia a Ribolla.

Zloženie: kvasinky, E491.

Technologické charakteristiky

Vzhľad: malé tyčinky.

Farba: Svetlookrová.

Produkcia alkoholu: 18 % v/v

Klasifikácia: Saccharomyces cerevisiae r.f. bayanus

Počet buniek: > 10 miliárd. živé bunky/gram

Optimálna teplota: 10-30 °C

Dávkovanie

10-25 g/hl na kvasenie.

30-50 g/hl pri zastavenom kvasení a 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.

Balenie: vákuové po 500g.