

Institut La Claire – T73

AKTÍVNE SUCHÉ KVASINKY, KMEŇ SACCHAROMYCES CEREVISIAE IZOLOVANÝ V REGIÓNE ALICANTE A VYBRANÝ UNIVERZITOU VO VALENCIÍ, ŠPANIELSKO

Vyhovuje Medzinárodnému enologickému kódexu. Nepochádza z geneticky modifikovaných organizmov.

Bez alergénov..

Enologické vlastnosti

Charakteristická vlastnosť: produkuje veľmi nízke množstvo vinylfenolov. Tento kmeň je charakteristický svojou obzvlášť silnou aktivitou na začiatku fermentácie; je to vďaka svojej tolerancii voči osmotickému stresu, ktorá mu umožňuje ľahko ovládnuť domácu flóru. Dokončuje kvasenie hladko a bez prerušenia, aj keď je prítomné vysoké percento alkoholu. Ďalšou dôležitou vlastnosťou kmeňa T73 je jeho schopnosť eliminovať kyselinu jablčnú, čo vedie k jemnejším a vyváženjším vínam.

Pokročilé vlastnosti

T73 vyniká svojou produkciou ovocných tónov, vysokým podielom voľného celkového SO₂ a obzvlášť nízkou produkciou vinylfenolov. V červených a ružových vínach sa vyznačuje schopnosťou tvoriť vysoký podiel celkových flavonoidov – s tanínmi v popredí – čo umožňuje vytvárať vína so stabilnou intenzitou farby.

Ideálne pre mladé červené a ružové vína

Vzhľadom na to, že sa jeho vlastnosti navzájom dopĺňajú, možno T73 použiť na celý rad vín: okrem toho, že sa stávajú príjemne ovocnými, mladé a aromatické červené vína vychádzajú príjemne mäkké a dobre vyvážené, vďaka eliminácii kyseliny jablčnej vykonanej kvasinkami. Vynikajúce výsledky možno dosiahnuť s hroznom ako Sangiovese, Dolcetto, Marzemino a Schiava, ale aj pri výrobe nových vín všeobecne.

Zloženie: kvasinky, E491.

Technologické charakteristiky

Vzhľad: malé tyčinky.

Farba: svetlo okrová.

Produkcia alkoholu: 17 % v/v

Počet buniek: > 10 miliárd. živé bunky/gram

Klasifikácia: Saccharomyces cerevisiae

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.