

Institut La Claire – VDP

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. Vybrané kvôli preferencii nízkych teplôt a vysokej tolerancii k alkoholu, vykonáva intenzívnu fermentačnú aktivitu, ktorá v kombinácii s jeho schopnosťou zabíjať kvasinky mu umožňuje dominovať a kvasiť bez rušenia. Produkuje veľmi obmedzené množstvo prchavej kyslosti v kombinácii s dobrou hladinou glycerínu a veľkým množstvom acetátov, esterov a vyšších alkoholov. Tento kmeň potrebuje stredné až vysoké množstvá ľahko asimilovateľného dusíka (RAN).

Pokročilé vlastnosti

Vyššie uvedené vlastnosti robia z VDP dokonalé kvasinky na výrobu vysokokvalitných šumivých vín, či už druhá fermentácia prebieha vo fľaši alebo v autokláve (tlaková nádrž). Môže sa použiť aj na reštartovanie uviaznutých fermentácií. Aby sa podnietilo VDP k produkcii značného množstva acetátov – a ešte väčšieho množstva esterov – je nevyhnutné zabezpečiť, aby bol mušt/víno zásobovaný množstvom dusíka. Keď sa tak stane, výsledkom sú svieže biele vína s ovocnou, kvetinovou aromatickou štruktúrou.

Ideálne pre šumivé biele vína

VDP zvyrazňuje eleganciu, jemnosť, štruktúru a aromatickú komplexnosť pri prvej fermentácii, čo znamená, že tvorba bublín pri druhej fermentácii môže prebiehať rýchlejšie, čistejšie a úplne, aj keď sa pracuje pri nízkych teplotách alebo s vysokým obsahom alkoholu. Prosecco, Durello, Pinot, Trebbiano a Garganega sú ideálne odrody pre VDP, pretože poskytujú vynikajúcu interpretáciu a zvýšenie ich prirodzeného organoleptického potenciálu.

Zloženie: kvasinky, E491.

Technologické charakteristiky

Vzhľad: malé tyčinky.

Farba: svetlo okrová.

Produkcia alkoholu: 15,5 % v/v

Klasifikácia: *Saccharomyces cerevisiae* r.f. bayanus

Počet buniek: > 10 miliárd. živé bunky/gram

Optimálna teplota: 15-32 °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.