

## **Institut La Claire – Varietal Touch**

AKTÍVNE SUCHÉ KVASINKY KMEŇ SACCHAROMYCES CEREVISIAE IZOLOVANÝ V REGIÓNE MARLBOROUGH, NOVÝ ZÉLAND.

Vyhovuje Medzinárodnému enologickému kódexu. Nepochádza z geneticky modifikovaných organizmov.

Bez alergénov..

### **Enologické vlastnosti**

Charakteristická vlastnosť: nízka produkcia sírovodíka je unikátnou detekčnou vlastnosťou Varietalu. Varietal Touch sa vyznačuje krátkou fázou oneskorenia spojenou s miernou rýchlosťou fermentácie. Znáša nízke teploty a je stredne náročný na dusík (najlepšie výsledky dosiahnete pridaním organického dusíka s prípravkom Activit O,20 g/hl ku kvasinkám odolným voči alkoholu).

### **Pokročilé vlastnosti**

Vzhľadom na svoje genotypové vlastnosti je Varietal Touch kmeň par excellence v odrodovom prejave. Varietal Touch dokáže rozpoznať typické aromatické tóny odrody viniča vďaka svojmu enzymatickému venu, ktoré je schopné uvoľňovať chute vo forme prekurzorov; navyše vďaka nízkej produkcii sírovodíka sa naplno prejaví jeho aróma. Varietal Touch nie je charakterizovaný amyloom a/alebo žiadnymi fermentačnými tónmi vo všeobecnosti.

### **Nielen pre biele odrodové víno**

Vzhľadom na svoje špecifické vlastnosti je Varietal Touch najlepší vo výrobe dôležitých a plných bielych vín, akými sú Colombard, Sauvignon blanc, Tokaj, Grenache blanc, Pinot blanc, Friulano, Malvasia bianca, Sémillon, Sylvaner, Tramín aromatický, Müller-Thurgau, Vermentino a Rulandské šedé.

**Zloženie:** kvasinky, E491.

### **Technologické charakteristiky**

Vzhľad: malé tyčinky.

Farba: svetlo okrová.

Produkcia alkoholu: 15 % v/v

Klasifikácia: Saccharomyces cerevisiae

Počet buniek: > 10 miliárd. živé bunky/gram

Optimálna teplota: 14-22 °C

### **Dávkovanie**

10-25 g/hl na kvasenie.

40 g/hl 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 45 minút). Po otvorení balenia je lepšie ihneď použiť celý obsah.

Balenie: vákuové po 500g.