

BLASTOSEL KAPPA – aktívne suché kvasinky pre univerzálne použitie.

Kmeň: *saccharomyces cerevisiae*.

Charakteristika kvasenia

Rýchly začiatok s rýchlym a úplným koncom, schopnosť skvasiť až vysoké percentá alkoholu (nad 14 %), má nízke nutričné potreby a nízky zvyškový RAN (ľahko asimilovateľný dusík), veľmi málo ovplyvnený nízkymi teplotami, obmedzená prchavá kyslosť, dobrý vývoj glycerínu, stredná tvorba acetaldehydu (možno minimalizovať pridaním tiamínu), priemerné zníženie kyseliny jablčnej.

Aromatický profil

Dobré celkové acetáty/estery (ovocné tóny) s acetátmi v popredí, dobrá hladina β -fenetylalkoholu (kvetinové tóny), stredná až vysoká produkcia vyšších alkoholov, minimum vinylfenolov a metionolu pod detekovateľnými hladinami.

Chromatický profil

Stredný až vysoký obsah antokyanínov vykazuje prevalenciu jasu pri analýze tristimulov, menšiu sýtosť farieb a menšiu tendenciu k žltej, mierne nuansy a intenzitu farby.

Technologické charakteristiky

Vzhľad: tyčinky, svelte žltej okrovej farby,

Klasifikácia: *Saccharomyces cerevisiae*

Koncentrácia: 20 mld buniek na gram

Tolerancia alkoholu: 15% v/v

Optimálna pracovná teplota: 13°C – 30°C

Odporúčané enologické situácie

Fermentačné, nutričné a aromatické vlastnosti Blastosel Kappa z neho robia vynikajúcu voľbu pri príprave základného vína alebo počas fermentácie. Vína fermentované týmto kmeňom budú mať svieže a ovocné tóny zvýraznené vďaka veľkému množstvu acetátov a esterov, ktoré produkuje. Z podobných dôvodov môžu aj mladé červené červené, pripravené na pitie, získať technologické výhody z použitia tohto kmeňa. Jeho killer faktor a kapacita produkcie SO₂ robia tieto kvasinky konkurencieschopnými s ohľadom na domácu mikroflóru, zaručujú podmienky čistoty pre prácu s vínom a minimalizujú riziko neúspešnej fermentácie. Vzhľadom na nízke nutričné nároky je tento kmeň vhodný aj na použitie pri zaseknutej alebo problematickej fermentácii.

Dávkovanie

15-25 g/hl v normálnych podmienkach

30-40 g/hl v ťažkých prípadoch alebo pri opätovnom spustení fermentácie.

Dôležité: vrelo sa odporúča používanie aktivantov a bioregulátorov.

Spôsob použitia

Rehydratovať kvasinky vo vhodnej nádobe 10 objemami vody, pri teplote cca 40°C, dobre zamiešať a počkať 10 minút, potom znovu premiešať a počkať 10 minút. Rehydratácia by sa mala ukončiť maximálne do 30 minút. Pri nižších teplotách muštu treba overiť, aby nebol rozdiel teplôt nad 10°C medzi biomasou a fermentujúcim produktom.

Balenie: vákuové po 500g.