

UCLM S325

Kvasinky pro optimální vyjádření odrůdového charakteru

Složení

Kmen *Saccharomyces cerevisiae* spp. *cerevisiae*.

Kvasinky byly selektovány v spolupráci s univerzitou Castilia La Mancha.

Vlastnosti

Kvasinky UCLM S325 byly selektovány pro posílení expresivního charakteru bílých vín.

Účinek

β-glukosidázová aktivita kvasinek UCLM S235 umožňuje uvolnění aromatických terpenů charakteristických pro danou odrůdu u odrůd jako Malvasia, **Muscat**, (citron), Ryzlink rýnský, Viognier, Tramín červený, Rulandské šedé nebo Sauvignon.

UCLM S235 mají vysoký požadavek na výživu, asimilační dusík 150-180 mg/l moštu. Aplikujte minimálně 2x dusíkaté látky (20 g/hl DAP + 20 g/hl BIOFERM po 24 hodinách po naočkování a 20 g/hl DAP nebo BIOFERM v polovině fermentace, aby se zabránilo riziku organoleptických chyb.

UCLM S235 dobře fermentují od 12 °C.

UCLM S235 mají velmi vysokou produkci glycerolu.

UCLM S235 nad 13 % alkoholu výrazně snižují svoji aktivitu. To může být zajímavé při výrobě sladkých vín.

UCLM kvasinky jsou vhodné při ležení vín na kvasnicích.

Kvasinky UCLM S235 a BS 103 (v polovině fermentace) můžou vytvořit zajímavou kombinaci.

Produkt je vyroben v souladu se standardy OIV technické normy, jak jsou uvedeny v Codex Œnologique International.

Při použití dodržujte platné normy v oboru.

Aktivita

Počet aktivních buněk kvasinek v 1 g: $2,5 \cdot 10^{10}$.

Použití

Rehydrataci kvasinek provádějte v teplé vodě s cukrem (1-2 %) o teplotě 30-35 °C.

Po 30 minutách promíchejte a postupně aplikujte do celého objemu.

Teplotní rozdíl mezi zákvasem a moštem/rmutem by měl být maximálně do 8 °C.

Pro ulehčení množení kvasinek by roztok neměl obsahovat více jak 2 % cukru a měl by se opatrně provzdušnit.

Doporučujeme přidat fermentační aktivátor. Pro více detailů k nutriční výživě a optimalizaci použítí kontaktujte náš technologický servis.

Dávkování

20-30 g/hl mošty, rmuty

Upozornění: dávku určujeme na základě kvality sklízených hroznů, teploty, přítomnosti inhibitorů kvašení (síra, fungicidy...), cukernatosti a požadované rychlosti rozkvašení.

Balení

500 g sáčky

Skladování

Skladujte na chladném, tmavém a suchém místě. Otevřené balení ihned spotřebujte.

Chraňte před slunečním zářením. Při dodržení skladovacích podmínek si produkt udrží maximální aktivitu v průběhu 24 měsíců.

Pozor na vlhkost prostředí.

Právní předpisy

Na základě Zákona č. 350/2011 Sb., o chemických látkách a chemických směsích a o změně některých zákonů (chemický zákon) není tento přípravek klasifikován jako nebezpečný.

Podrobnější informace jsou k dispozici na vyžádání, případně na stránkách www.harapes.cz.

Ostatní

Veškeré informace jsou poskytovány v dobré víře na základě našich poznatků a tímto neručíme za nesprávné použití produktu.

Přeloženo volně z originálu společnosti Fermentis, originál na vyžádání. Datum poslední revize: 8.7.2018

Počet stran: 1