

PŮVOD KVASINKY A APLIKACE

Původ této kvasinky je pevně spjat s nejlepšími moravskými a českými viničními tratěmi. Vyzdvihuje thiolové a terpenové aroma. Očekávejte angrešt, rybíz, černý bez, broskve a oříšek. Kvasinka je vhodná pro fermentaci moštů odrůd **Sauvignon, Pálava, Muškát moravský, Tramín červený, Hibernál, Ryzlink vlašský, Cabernet sauvignon, Merlot** a může být použita k delšímu zrání.

SPECIFIKACE

Lyofilizovaný preparát aktivních vinařských kvasinek.

Složení: *Saccharomyces cerevisiae*, lyoprotekční agens

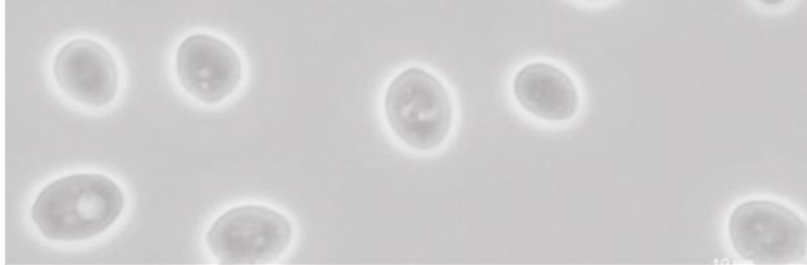
Vzhled a barva: světle béžový prášek

SLOŽENÍ	
Mikroorganismus	<i>S. cerevisiae</i>
Životaschopnost	$>10^{10}$ KTJ/g
Vlhkost	< 8%

MIKROBIÁLNÍ	
Jiný rod kvasinek	$<10^5$ KTJ/g
Plísně	$<10^3$ KTJ/g
Octové bakterie	$<10^4$ KTJ/g
Mléčné bakterie	$<10^5$ KTJ/g
<i>Salmonella</i>	0 v 25 g
<i>Escherichia coli</i>	0 v 1 g
<i>Staphylococcus</i>	0 v 1 g
Koliformní bakterie	$<10^2$ KTJ/g

SKLADOVÁNÍ

Lyofilizovaný preparát vinařských kvasinek Moravská kvasinka je vakuově balený v odolné hliníkové folii pro potravinářské účely. Pro uchování vlastností tohoto preparátu je důležité, aby byl skladován v suchu a chladu. Otevřená balení těsně uzavřete, uchovejte krátkodobě v -20 °C a co nejdříve spotřebujte. Za otevřená balení výrobce neručí.

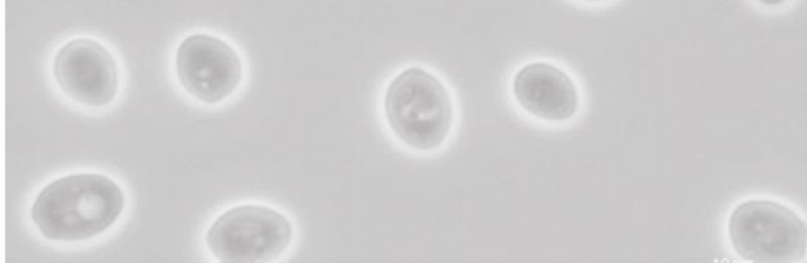


VLASTNOSTI KVASINKY

Kvasinky mají autentický projev a významně podporují komplexnost odrůdového aroma. Senzorický projev kvasinek je pozvolného charakteru.

- Velmi krátká lag fáze a výborný průběh fermentace.
- Kvasinka vykazuje vysokou pěnovost.
- Při cukernatosti moštu 21 °NM a teplotě fermentace 12 - 18 °C dojde k bezproblémovému prokvašení do sucha. Při nižší teplotě, může dojít k prodloužení rozkvašení a nemusí dojít k úplnému prokvašení. Musí být dodržen rehydratační protokol.
- Při cukernatosti 26 °NM a teplotě fermentace 18 °C nedochází k dokvašení do sucha (cca 1,4 g/l zbytkových cukrů). Maximální produkce alkoholu je za daných podmínek 15,0 % obj.
- Produkce glycerolu při cukernatosti 210 g/l celkových cukrů je 4,4 g/l a při 260 g/l je 6,1 g/l. Běžná produkce kvasinek *S. cerevisiae* se pohybuje v rozmezí 5-8 g/l.
- Konverze kys. jablečné je 13,3 %.
- Kvasinka nemá tendenci k nadprodukcí negativně působících aromatických látek. Ethylacetát a acetaldehyd jsou pod prahem negativního sensorického vnímání.
- V rámci testování při extrémně nízkých hodnotách YAN kvasinka vykazuje středně vysokou produkci sulfanu. V moštích s dostatečným YAN nebo dodržením správné nutriční strategie nedojde k projevu sirky.
- Nízký potenciál pro produkci SO₂.
- Pravděpodobnost uvolňování vonných terpenů je vysoká a thiolů vysoká.

Pozn.: data byla získána z testů na syntetickém moštu, který má veškeré parametry (celkové cukry, organické kyseliny, asimilovatelný dusík) upravené ekvivalentně k reálnému moštu.

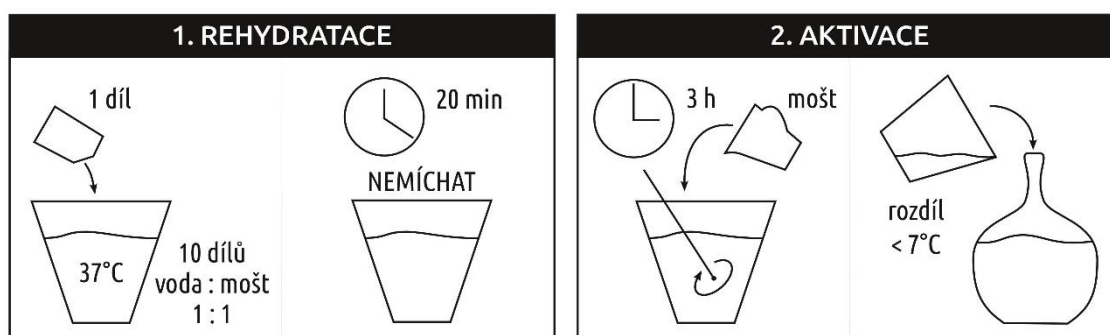


ZPŮSOB POUŽITÍ

Příprava moštu: Odkalení moštu doporučujeme maximálně na 150 NTU. Při větším odkalení nemusí použitý mošt obsahovat dostatečné množství výživy potřebné pro úspěšnou fermentaci. Obsah asimilovatelného dusíku v moštu doporučujeme v poměru 1:1, kdy se na 1 g/l celkových cukrů připadá 1 mg/l (př.: pokud má mošt 260 g/l cukrů doplňte na 260 mg/l).

Dávkování: 20 g preparátu na 100 l moštu.

Příprava zákvasu:



- 1. Rehydratace:** Jeden díl preparátu nasypete na hladinu 10 dílů směsi moštu a vody (1:1) v rozmezí 35 – 42 °C. Během prvních 20 minut nechejte kvasinky volně hydratovat. **V této fázi nemíchejte.**
- 2. Aktivace:** Buněčnou suspenzi jemně promíchejte, inkubujte po dobu 3 h s postupným přiléváním 5 dílů moštu a častým mícháním. V této fázi dochází k adaptaci kvasinek na podmínky v moštu, vyšší koncentraci cukrů a nižší teplotu. Aktivita kvasinek se projevuje prskáním, únikem oxidu uhličitého (CO₂), obvykle ovšem netvoří výraznou pěnovou korunku. Po aktivaci přidejte kvasinky do připraveného moštu. Dbejte prosím na to, aby rozdíl teplot mezi kvasinkovou suspenzí a moštem **byl menší než 7 °C** (při nedodržení těchto podmínek hrozí značné prodloužení lag fáze).