

# SACCHAROMYCES CEREVISIAE

## Suché aktívne kvasinky

KVASINKY SACCHAROMYCES CEREVISIAE sú suché aktívne kvasinky (LSA) Saccharomyces cerevisiae, univerzálne a vhodné pre fermentáciu bielych, ružových a červených vín.

Predstavujú dobrú schopnosť množenia a prevládania nad pôvodnou mikroflórou.

### VLASTNOSTI

Kvasinky Saccharomyces Cervisiae sú vhodným kmeňom pre rýchlu a regulárnu fermentáciu veľkých máš.

Sú málo citlivé na vysoké úrovne SO<sub>2</sub> a zabezpečujú dobrú fermentáciu aj u muštov, ktoré sú podriadené značným výkyvom teploty.

Ich nutričné potreby nie sú príliš vysoké a ukončujú fermentáciu čistým spôsobom.

Prínos dusíkatých aktivantov napomáha syntéze aróm a limituje produkciu H<sub>2</sub>S.

Je to kmeň, ktorý rešpektuje odrodové vlastnosti hrozna, bez prínosu zvláštnych aromatických znakov.

### ENOLOGICKÉ VLASTNOSTI

- Klasifikácia: Saccharomyces cerevisiae
- Teplota fermentácie: 15-28°C
- Tolerancia na alkohol: 13% obj.
- Produkcia perlenia: stredná
- Produkcia glycerolu: 5-7 g/l
- Produkcia prchavej kyslosti: nízka
- Produkcia acetaldehydu: nízka
- Produkcia H<sub>2</sub>S: stredná

### DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

Odporúčané dávkovanie kvasiniek Saccharomyces cerevisiae:

20 g/hl - v normálnych podmienkach;

21 - 40 g/hl - v kritických podmienkach (napr.: na opätovné spustenie fermentácie pri zastavení fermentácie s vysokým obsahom alkoholu) sa odporúča zvýšiť dávkovanie až po jeho zdvojnásobenie.

Dôležité: vrelo sa odporúča použitie aktivantov bohatých na nutričné faktory.

Rozpustiť kvasinky Saccharomyces cerevisiae v objeme vody s teplotou 35-38°C, ktorý sa rovná

10-20-násobku ich hmotnosti. Podľa možnosti použiť dechlorovanú vodu. Delikátne premiešať.

### EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 - 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001-2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.

# SACCHAROMYCES CEREVISIAE

## Suché aktívne kvasinky

Po 10 minútach znova delikátne premiešať a počkať ďalších 10 minút na správnu rehydratáciu. V nasledujúcich 10 minútach (teda max. do 30 minút celkom) pridať kvasinky do fermentačnej masy a overiť aby neboli medzi biomasou a produktom na fermentáciu výkyvy teploty > 5-10 °C, v takomto prípade sa postarať o postupnú aklimatizáciu.

### **BALENIA**

Vákuové balenia po 500 g v kartónoch po 10 kg;

Vrecia po 10 kg

Skladovať originálne a zapečatené balenie pri teplote v rozmedzí 5 – 15 °C na suchom mieste.

Pri čiastočnom použití obsahu, balenie opätovne uzavrieť a skladovať ho v chladničke pri teplote 4 °C.

Najlepšie použiť do 36 mesiacov od dátumu výroby.

**Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, a teda sa nevyžaduje bezpečnostný list.**

### **EVER S.r.l.**

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

[info@ever.it](mailto:info@ever.it) | [www.ever.it](http://www.ever.it)



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001:2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.