



LittoLevure CHA



La Littorale
Groupe
Erbslöh

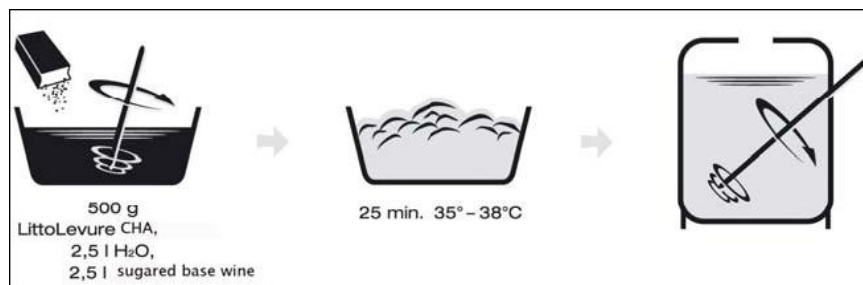
Oenologické kvasinky pro výrobu sektů

Charakteristika: Saccharomyces Cerevisiae (bayanus), vybrané ve francouzském regionu Champagne pro výrobu šumivých vín. Obzvláště jsou vhodné pro kvašení v láhvi u vysoce kvalitních produktů. Do šumivých vín přináší jemné ovocné složky s decentními tóny kvasinek a ořechovým aroma.

Oenologické vlastnosti:

- krátká doba adaptace
- rychlá a rovnoměrná kinetika
- teplotní rozsah: 14 - 26 °C
- tolerance alkoholu: do 16 Vol.-%
- tvorba vedlejších produktů kvašení: velmi malá
- tvorba glycerinu: 5 - 7 g/l

Dávkování: 15 - 20 g/100 l.



Rehydratace:

LittoLevure CHA rehydrovat v 10-násobném množství směsi vody a moštu (poměr směsi 1:1). Přidávat pomalu za stálého míchání a nechat 20-30 minut bobtnat při maximální teplotě 35-38 °C (obvykle lehká tvorba pěny).

Oenolog radí:

Rozdíl teplot v zákvasu a kvasné nádobě by neměl být větší než 10 °C, jinak se poškodí výkonnost kvasinek. Také při malé nebo normální zásobě živin, může dojít k podvýživě kvasinek. V tomto případě je přidání aktivátoru kvasinek / -živin zapotřebí.

Balení:

500 g za normálních podmínek je množství dostatečné na cca 2.500 l moštu.

Skladování:

Chránit před horkem a mrazem.

U přírodních produktů podléhá ošetřování obvyklým nepostižitelnostem Ošetření doporučené v technických katalogových listech tudíž nejsou právně závazné. Doplňujícími jsou naše Všeobecné obchodní podmínky.
Tisk: 2008

