

LittoLevure Elégance

Oenologické kvasinky pro zralá, elegantní, ovocná bílá vína

Charakteristika: LittoLevure Elégance je vytvořen k výrobě elegantních ovocných vůní, květinově výrazných a plných, jemných vín. Tato elegantní vína se vyznačují vynikající harmonií spolu s výrazným sensorickým profilem. Vynikající je jejich charakterová různorodost.

Oenologické vlastnosti:

- krátká doba zákvasu
- rychlá a rovnoměrná kinetika kvašení
- teplotní rozsah: mezi 16 - 22 °C
- tolerance alkoholu: do 15 Vol.-%
- tvorba vedlejších produktů kvašení: velmi malá
- tvorba glycerinu: 6 - 8 g/l
- nízká potřeba živin
- následná JMF: snadno možná

Dávkování: 20 - 40 g/100 l.



Rehydratace:

LittoLevure Elégance 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 10⁰C, 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:

Skladovat v chladnu a suchu.