

LittoLevure Merlot

Oenologické kvasinky pro zdůraznění charakterových vlastností odrůd Merlot.

Charakteristika: LittoLevure Merlot zvýrazňuje komplexnost typického aroma odrůdy Merlot. Bobulové ovoce jako rybíz a maliny se mohou spolu s výraznými třešňovými tóny znamenitě vypracovat. Také švestkové tóny se velmi dobře přizpůsobují harmonické chuti Merlotu. Vína se stávají plnějšími a výraznějšími.

Oenologické vlastnosti:

- doba zákvasu: krátká
- kinetika kvašení: rychlá a rovnoměrná
- teplotní rozsah: mezi 22 - 32 °C
- tolerance alkoholu: do 15 Vol.-%
- tvorba vedlejších produktů kvašení: velmi malá
- tvorba glycerinu: 5 - 8g/l
- potřeba živin: nízká
- následná JMF: snadno možná

Dávkování: 20 - 30 g/100 l.

Rehydratace:



LittoLevure Merlot rehydrovat v 10násobném množství směsi vody a vinného moštu (poměr směsi 1:1). Přidávat pomalu za stálého míchání a nechat 20-30 minut bobtnat (obvykle lehká tvorba pěny).

Oenolog radí:

Rozdíl teplot v zákvasu a kvasné nádobě by neměl být větší než 10⁰ 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:

Skladovat v chladnu a suchu.