

LittoLevure Pink

Oenologické kvasinky *Saccharomyces cerevisiae* (var. *bayanus*) pro moderní, suché rosé víno s čistými plody.

Charakteristika: LittoLevure Pink podporuje stylistiku moderních, mezinárodních rosé vín, perlivě suchých s čistými plody. Trend barevného efektu ve vínech je růžovočervená s fialovými odlesky. Aromatické tóny jsou květinové, výrazné, malinové a v tónech dalšího červeného ovoce.

Oenologické

vlastnosti:

- fáze rozkvašení: může být lehce zpožděna
- kinetika kvašení: říditelné a rovnoměrné
- rozsah teplot: 13 – 20 °C
- tolerance alkoholu: do 15 % objem.
- tvorba vedlejších produktů kvašení: velmi malá
- tvorba glycerinu: 5-8 g/l
- potřeba živin: normální
- následné BOK: možné, eventuálně zpožděné
- tvorba těkavých kyselin: nízká (pod 0,25 g/l)

Dávkování: 20 – 30 g/100 l

Rehydratace:



LittoLevure Pink rehydrotat v 10násobném množství směsi vody a moštu (poměr směsi 1:1). Přidávat pomalu za stálého míchání a nechat 20-30 minut bobtnat při teplotě 35-40 °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 zapotřebí.

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

Skladování: V chladnu a suchu.