

UVAFERM BC

KVASOVKE ZA PENEČA VINA

Proizvod

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus, selekcionirana v Institut Pasteur-Paris-No.877 in razvijana v laboratorijih Lallemand.

Karakteristike

Uvaferm BC se z uspehom uporablja širom sveta pri težkih pogojih vrenja. Predvsem pri pričakovanih težavah z vrenjem je kvasovka Uvaferm BC za večino vinskih tipov najboljša in zanesljiva izbira. Za peneča vina od katerih se pričakuje "vinski karakter" je kvasovka Uvaferm BC odlična izbira.

Uporaba

| | Priporočeni odmerki (g/hl) | |
|--------------------------------|----------------------------|---------------|
| | Težki pogoji | Ugodni pogoji |
| Bela vina | 20 - 30 | 15 - 20 |
| Peneče vino v tankih | 20 - 40 | 20 - 30 |
| Vrenje v steklenicah pod 15° C | 30 - 40 | 20 - 30 |
| Vrenje destilatov | 20 - 50 | 15 - 30 |
| Razredčeni sadni koncentrat | 20 - 30 | |

Uvaferm BC rehidriramo v 5 - 10 kratni količini mešanice vode in mošta, pri približno 37° C. Maso pustimo nabrekati približno 15 minut in jo zatem primešamo vrelnemu mediju.

Pri pripravi penečih vin in nizkih temperaturah vrenja (pod 15° C), se priporoča aklimatizacija kvasne kulture v 5 -10% celotne količine vrelnega medija. Aklimatizacija traja 12 - 15 ur pri enakomerni temperaturi med 20 - 25° C. Priporoča se dodatek 2g/l diamonijevegafosfata zaradi lažje prilagoditve na težke pogoje vrenja (nizke temperature in visoka vsebnost alkohola). Pri pričakovanih težkih pogojih naj se vrenje prične pri temperaturi 17 - 20° C, kasneje je mogoče temperaturo znižati. Pri vrenju v steklenicah je priporočen odmerek 40 - 50g/l.

Lastnosti Uvaferm BC

- ✍ Hiter začetek vrenja in krepko začetno vrenje
- ✍ Dobro se uveljavi in prerazporedi v masi
- ✍ Optimalna temperatura vrenja 14 - 34° C
- ✍ Ni tvorjenja žveplo vodika (H₂S; Bekser)
- ✍ Dobro prenaša alkoholne stopnje do 21vol% pri dobri preskrbljenosti s hranili (Fermaid)
- ✍ Dobro prenaša alginat in tanine
- ✍ Majhno tvorjenje hlapnih kislin
- ✍ Majhno tvorjenje snovi, ki vežejo SO₂
- ✍ Nevtralno se odziva na proces redukcije kislin
- ✍ Izredno nizko tvorjenje višjih alkoholov
- ✍ Dober izkoristek 16,8 g sladkorja v litru da 1%vol. Alkohola
- ✍ Ne vpliva na potek biološkega razkisa
- ✍ Izredno nizko tvorjenje višjih alkoholov

Uspeh z uporabo Uvaferm BC

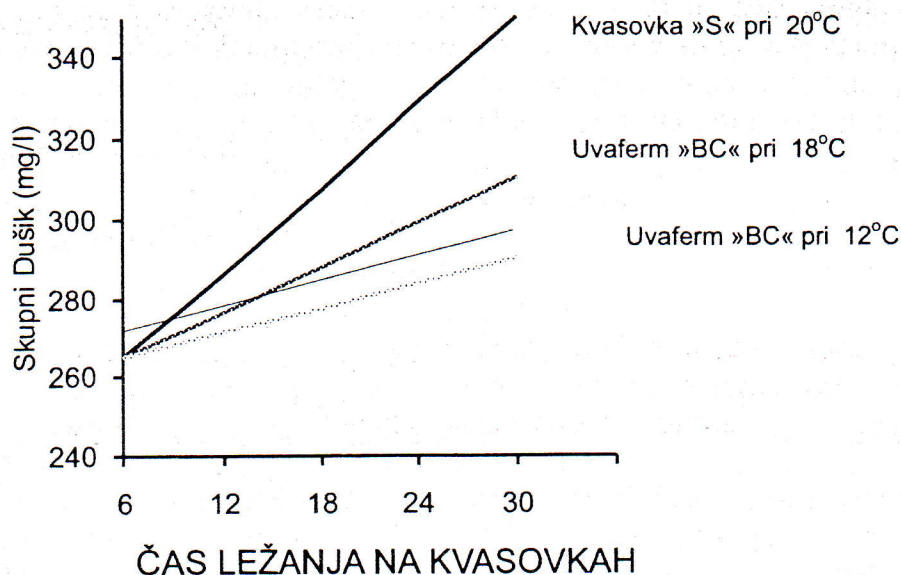
Odpornost kvasovke Uvaferm BC na višje vsebnosti alkohola omogoča, pri dobri preskrbljenosti s hranili, hitro vrenje brez zastojev. Hrana za kvasovke Fermaid oskrbi kvasovke, z vsemi pomembnimi hranili ter deluje adsorpcijsko na inhibitorje kvasne aktivnosti (ostanki pesticidov, kvasne toksine, nenasičene maščobne kisline).

Bela in peneča vina pridobijo pri vrenju s kvasovko Uvaferm BC poln vinski karakter. Pri "ležanju" penine na kvasovkah, se prične po 10 - 12 mesecih močnejša autoliza kvasovk, ki povzroči jačanje sadnih arom predvsem pri peninah iz borgundskih sort grozdja in kakovostnih penečih vinih iz južnejših regij.

- Zelo robustna in tolerantna na visoke alkoholne stopnje**
- Klasična kvasovka za penine, tudi pri težjih pogojih za vrenje**

Pozitivni efekt na arome pri daljšem ležanju na kvasovkah Uvaferm BC se pokaže tudi v rezultatih analiz, ki potrdijo manjše sproščanje dušika v primerjavi z drugimi soji kvasovk. Dušik, ki so ga kvasovke absorbirale v času vrenja, se pri razpadanju celic v penini spet sprosti.

Kvasovka Uvaferm BC kaže občutno manjše sproščanje dušika, kar prispeva k višji kvaliteti penin



Penine in sadna vina, pri katerih je bila za vrenje uporabljena kvasovka Uvaferm BC, kažejo pri skladiščenju manjšo dovzetnost za oksidacijske procese in zmanjšanje porjavenja.

