

LALVIN R 2

(Saccharomyces bayanus)

ZA SAUVIGNON, RIZLING,
TRAMINEC

1. POREKLO: Kvasovka je bila izolirana v regiji Sauternes-Bordeaux, selekcija pa je bila napravljena v avstralskem raziskovalnem vinskem centru v Adelaidi (AWRI)

2. MIKROBIOLOŠKE LASTNOSTI:

- Saccharomyces bayanus
- "killer" aktivna
- temperatura vrenja: 5 - 37° C

3. FIZIKALNE LASTNOSTI:

- proizvaja malo pene
- zelo hiter začetek vrenja
- odlično usedanje po vrenju
- "ozmo" tolerantna

4. ENOLOŠKE LASTNOSTI:

- vre do 16-17 vol.% alkohola
- posebno primerna za vrenje pri nizkih temperaturah, tudi pri 5° C
- proizvaja zelo malo spojin, ki vežejo SO₂ (kot so acetaldehidi-15 mg/l), piruvična kislina (13 mg/l)
- zelo dobra kvasovka, ko je potrebno ponovno sprožiti vrenje (pri zastoju vrenja) in za pospešitev prepočasnega vrenja
- tudi za pridelavo penin, za vrenje v steklenici

5. UPORABA:

- v Franciji jo mnogi enologi uporabljajo za SAUVIGNON. To vino potem uporabljajo kot odlično komponento pri rezanju vin.
- vino, pridobljeno z vrenjem kvasovke LALVIN R 2 ima tipično aromo sorte
- povečana tvorba estrov
- osvobajajo se sadne in cvetne arome, kot posledica dobre encimatske aktivnosti
- kvasovka R 2 je še posebej primerna za SAUVIGNONE, RIZLINGE, TRAMINCE in druge AROMATIČNE SORTE

6. DOZIRANJE: 20 g/100 l mošta