

# LALVIN QA 23

(Saccharomyces cerevisiae)

ZA SVEŽA, SADNA, ČISTA  
VINA, Z LEPO CVETICO  
IN ČISTIMI AROMATI

**1. POREKLO:** Kvasovka je bila selekcionirana na Portugalskem, na fakulteti TRAS OS MONTES E ALTO DOURO (UTAD), iz področja VINHOS VERDES.

## 2. MIKROBIOLOŠKE LASTNOSTI:

- Saccharomyces cerevisiae
- "killer" aktivna
- kinetika vrenja je enakomerna, vse do suhega vina, v širokem temperaturnem razponu
- optimalna temperatura vrenja je 15-32<sup>0</sup> C, a lahko vre tudi pri 10<sup>0</sup> C
- vre lahko v moštih, ki so revni z dušikom in drugače osiromašenih moštih, zato jo uporabljajo pri vrenju mnogih belih vin

## 3. FIZIKALNE LASTNOSTI:

- ni pen
- odlično usedanje kvasovk, vino pusti za seboj bistro

## 4. ENOLOŠKE LASTNOSTI:

- vre do 13-14 vol.% alkohola
- tvori malo količino spojin, ki vežejo SO<sub>2</sub>, hlapne kisline manj kot 0,2 g/l, mala možnost tvorbe H<sub>2</sub>S
- mala proizvodnja sekundarnih metabolitov
- v času razmnoževanja tvori pomembno količino encimov β-glukozidaze, ki osvobajajo vezane terpeene. V muškarnih sortah daje več sadnih sortnih arom v vinu.

## 5. UPORABA:

- za pridelavo belih vin, katerih značilnost je svežina, sadnost, čistost, vin, ki so lahka za pitje, z lepo cvetico in čistimi aromami
  - QA 23 so prvič uporabili na področju ARMAGNAC, za pridelavo vina za nemško in angleško tržišče, na sortah COLOMBARD in UGNI BLANC
  - V Bordeauxu se uporablja za vrenje SAUVIGNONA, tudi muškarnih sorte in SEMILLON-a
- Uspešno se uporablja v kletah po vsem svetu

**6. DOZIRANJE:** 20 g/100 l mošta