

LALVIN- UVAFERM 71 B

(Saccharomyces cerevisiae)

ZNIŽA JABOLČNO KISLINO
ZA 20 - 40%

1. POREKLO: Kvasovka je bila selekcionirana v Narboni, na nacionalnem inštitutu za raziskave v kmetijstvu (INRA). Selekcionirana je bila zaradi svojih izrazitih lastnosti (sadne arome, zelo poudarjene svežine, ki ostane dolgo po vrenju v vinu). Je nenadomestljiva pri pridelavi mladih tipov vina-VINS NOUVEAUX.

2. MIKROBIOLOŠKE LASTNOSTI:

- Saccharomyces cerevisiae
- "killer" občutljiva kvasovka
- optimalna temperatura vrenja 15-30° C

3. FIZIKALNE LASTNOSTI:

- Ni pen
- Odlično usedanje po vrenju

4. ENOLOŠKE LASTNOSTI:

- vre do 14 vol.% alkohola
- LALVIN-UVAFERM 71 B zmanjša v času vrenja vsebnost jabolčne kisline za 20-40% (manj pri temperaturi 15° C, več pri 30° C), kar se pozna v vinu kot zaokroženo, mehko in aromatično vino, ki hitro dozoreva.
- Hiter začetek vrenja
- Proizvaja 0,2-0,3 g/l hlapnih kislin, 5-10 mg/l SO₂, minimalna možnost nastanka H₂S
- Kvasovka proizvaja estre in višje alkohole, ki dajejo značilne sadne arome vina.
- 16 g/l sladkorja za 1 vol.% alkohola
- primerna za pridelavo vin z ostankom sladkorja. Vrenje zaustavljamo s počasnim ohlajanjem mošta in dodatkom SO₂.

5. UPORABA:

- za pridelavo svežih, sadnih rdečih vin, ki so namenjena hitri porabi
- za bela vina in vina z ostankom sladkorja
- v Franciji se uporablja za GAMAY in BEAUJOLAIS

6. DOZIRANJE: 20 g/100 l mošta