

# LALVIN-EC 1118

(Saccharomyces bayanus)

VODILNA KVASOVKA  
ZA PENINE

**1. POREKLO:** Kvasovka je bila selekcionirana v pokrajini Champagne. Primerna je za vrenje bazičnih vin za penine, kot tudi za vrenje v steklenici.

## 2. MIKROBIOLOŠKE LASTNOSTI:

- Saccharomyces bayanus
- "killer" aktivna

## 3. FIZIKALNE LASTNOSTI:

- proizvaja malo pene
- odlično usedanje po vrenju in kompaktna usedlina

## 4. ENOLOŠKE LASTNOSTI:-

- vre do 16-18 vol.% alkohola
- tolerantna na alkohol, vre pri nizkih temperaturah, tudi pri 4<sup>0</sup> C, "ozmo" tolerantna
- mala proizvodnja SO<sub>2</sub> spojin
- v času vrenja tvori 0,2-0,3 g/l hlapnih kislin
- zelo mali senzorični vpliv kvasovk na vino
- dobra za ponovno vzpostavljanje vrenja pri zastojih pri vrenju

## 5. UPORABA:

- najbolj zaželena kvasovka pri pridelavi penin na svetu
- močna in zanesljiva kvasovka, priljubljena pri enologih po vsem svetu
- da zanesljivo dobre rezultate in konča vrenje tudi v primeru najrazličnejših napak v tehnologiji pridelave
- najbolj prodajana kvasovka na svetu
- je univerzalna kvasovka za vrenje moštov, pridelavo penin, vzpostavljanje ponovnega vrenja pri zaustavljenem vrenju
- za BELI PINOT, CHARDONNAY, RIZLING...
- za rdeča in bela vina

**6. DOZIRANJE:** 20 g/100 l mošta