

Proizvod

Kvasovka rodu *Saccharomyces cerevisiae*, ki je bila selekcionirana v laboratorijih Lallemand in raziskovalnih oddelkih Beaujolais v Borgundiji.

Lastnosti

Intenzivne raziskave mikrobioloških procesov pri vrenju rdečih vin, so vodile do selekcije kvasovke Uvaferm 299. To kvasovko odlikujejo specifični vplivi na organoleptične lastnosti vin. Snovi, ki pri rdečih vinih vplivajo na barvo (anthocyane), se cepijo z uporabo različnih vrst kvasovk z različno intenzivnostjo. Med vrenjem se spreminja tudi sestava čreslovin v rdečih vinih v odvisnosti od vrst kvasovk, ki so uporabljene. Čreslovine v moštu in beljakovine v kvasovkah reagirajo različno pri različnih vrstah kvasovk. Zaradi tega lahko vino pridobljeno iz istega mošta z uporabo različnih kvasovk zelo niha v kakovosti.

Uporaba

| | Priporočene doze g/hl | |
|--------------|-----------------------|---------------|
| | Težki pogoji | ugodni pogoji |
| Rdeči mošti | 15 - 20 | 10 - 15 |
| Rdeča drozga | 20 - 25 | 15 - 20 |
| Roze vina | 20 - 25 | 15 - 20 |

Uvaferm 299 rehidriramo v 5 - 10 kratni količini mešanice vode in mošta pri približno 37° C, pustimo 15 minut nabrekati, rahlo premešamo in suspenzijo dodamo v mošt ali drozgo.

Lastnosti kvasovke Uvaferm 299

- ✍ Hitri začetek vrenja, zanesljivo končno vrenje
- ✍ Dobra toleranca na temperaturo in hranilne snovi
- ✍ Ni ustvarjanja pen
- ✍ Bekser (H₂S) se ne ustvarja
- ✍ Dobra alkoholna toleranca (do 15%vol)
- ✍ Ni tvorjenja hlapnih kislin
- ✍ Dobro ustvarjanje glicerina
- ✍ Zelo dobre količine suhe snovi (ekstrakt)
- ✍ Močno sproščanje barve
- ✍ Visoka stopnja tvorjenja polisaharidov
- ✍ Zelo primerna za žameten in mil karakter rdečih vin

Posebnosti

Faktorji predelave in vrenje grozdne drozge zelo močno vplivajo na poznejši tip vina. Za pridelavo rdečih vin z intenzivno barvo in veliko taninskimi snovmi je kvasovka **UVAFERM 299** zelo primerna.

Pri pridelavi »Burgundcev«, se zelo ceni višje tvorjenje polisaharidov, ki se dosega z uporabo kvasovk **UVAFERM 299**.

Skupna barva se meri z dodajanjem acetaldehida po vinski kemični metodi pri E520nm.

✎ Dobro ohranjanje barve med alkoholnim vrenjem

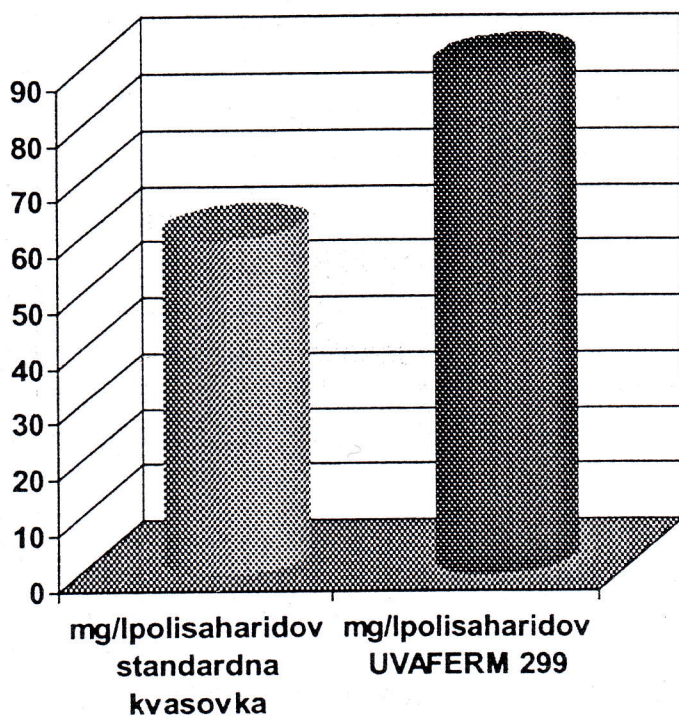
✎ Žametne, blage sortne arome

✎ Pospešuje biološki razkis

Skupna barva se meri z dodajanjem acetaldehida po vinski kemični metodi pri E520m. Samo **polimerizirani antocianidi** ohranijo svojo rdečo barvo, medtem ko prosti antocianidi v vinu, zaradi vplivov SO₂ in oksidacije svojo barvo izgubijo.

Skupne fenole merimo z absorbcijo svetlobe v ultravijoličnem območju spektra pri E280m.

Senzorične prednosti vin, kjer so bile uporabljene kvasovke **UVAFERM 299**, se lahko še izboljšajo če drozgo ob koncu vrenja segrejemo na 38° C. S tem dobimo še barvno stabilnejša in vina z žametnimi sortnimi aromami.



Prednosti:

- intenzivnejša barva
- več arome
- večja stabilnost

Uvaferm kakovost

Uvaferm kvasovke so podvržene obsežnim kontrolam kakovosti in so visoko kakovostno pakirane v prisotnosti zaščitnega plina. Koda, ki opisuje dokumentacijo kakovosti je vtisnjena v rob pakiranja. Uvaferm kvasovke so proizvedene po standardu kakovosti ISO 9002 in odgovarjajo mednarodnemu kodeksu, ki opisuje produkte, ki se uporabljajo pri pridelavi vin in smernicam, ki jih predpisuje evropska unija.

Hraniti v hladnem in suhem prostoru.

Opozorilo: Proizvajalec jamči za kakovost proizvoda, ne more pa jamčiti za njegovo uporabo.