

LEVULIA® ALCOMENO

Organické kvasinky na výrobu vín rešpektujúcich rovnováhu kyselín

LEVULIA ALCOMENO je kmeň kvasiniek pochádzajúci z mikrobiálneho ekologického výskumného programu, ktorý umožnil izoláciu rôznych druhov nesacharomycétnych kvasiniek. Tento výber, generovaný rôznymi „terroirmi“ Burgundska, sa uskutočnil v spolupráci s Univerzitou viniča a vína (IUVV) v Dijone.

LEVULIA ALCOMENO patrí k druhu *Lachancea thermotolerans*, kmeňu kvasiniek, ktorý sa prirodzene vyskytuje na bobule hrozna, podieľajú sa od fázy predfermentácie alkoholu k organoleptickej zložitosti vína.

LEVULIA ALCOMENO uskutočňuje mliečne kvasenie z cukrov a umožňuje dodať vínu sviežosť a rovnováhu. Výsledkom je zvýšenie celkovej kyslosti a zníženie obsahu alkoholu. Na analytickej úrovni sa vína fermentované pomocou LEVULIA ALCOMENO odlišujú znížením obsahu alkoholu a zvýšením obsahu kyseliny mliečnej. Takéto fyzikálno-chemické zmeny závisia od viniča, klimatických podmienok a kvality kvasiniek usadených v mušte.

LEVULIA ALCOMENO dokáže zabezpečiť alkoholové kvasenie minimálne do 7% objemu. Následne sa preočkuje kvasinkami *Saccharomyces cerevisiae*. Čas naočkovania kvasinkami *Saccharomyces cerevisiae* bude závisieť od cieľa korekcie požadovanej kyslosti.

ZLOŽENIE

Kmeň: *Lachancea thermotolerans* (Ex-*Kluyveromyces thermotolerans*).

Organická výroba. Živé bunky > 10¹⁰ CFU / g.

Produkt je v súlade s medzinárodnými normami pre enologický kódex pre enologické použitie.

FERMENTAČNÉ VLASTNOSTI:

- Tolerancia alkoholu: 7,2% obj.
- Požiadavka na dusík: stredná.
- Pokles obsahu alkoholu.
- Veľmi nízka produkcia prchavej kyslosti.

DÁVKOVANIE

30g / hl.

NÁVOD NA POUŽITIE

V čistej nádobe pridajte kvasinky do 10 dielov teplej (nechlórovanej) vody pri 25-30 ° C a pomaly miešajte. Po 20 minútach začnite pridávať mušt a pomaly aklimatizujte tak aby teplotný rozdiel nebol viac 10 ° C. Pridajte zákvas do nádrže a homogenizujte prečerpáním. Pred naočkovaním kmeňom *Saccharomyces cerevisiae* počkajte 24-72 hodín.

DOPLŇUJÚCE INFORMÁCIE

Kmeň citlivý na SO₂.

Pre ťažké fermentačné podmienky: vysoké prchavé kyseliny, extrémne teploty, nízky zákal, odporúčame použiť FERMOPLUS ENERGY GLU (5 g / hl) vo vode na rehydratáciu kvasiniek.

SKLADOVANIE

Uchovávať v pôvodnom uzavretom obale chránenom pred svetlom na suchom mieste bez zápachu. Uchovávať prednostne pri teplote medzi 4 a 7 ° C. Po otvorení uchovajte dokonale uzavretý obal v chladničke.

BALENIE

0,5kg vrecká v 10kg kartóne.



PROFIVIN, s. r. o.

Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.sk
web: www.profivin.sk
IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661
IBAN: SK28 0900 0000 000 274648306
SWIFT: GIBASKBX

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri OS Trenčín, oddiel Sro, vložka 19928/R

PROFIVIN CZECH s.r.o.

Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz
web: www.profivin.cz
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri vedenom Krajským súdom v Ostrave, oddiel C, vložka č. 83400