

LittoLevure Cabernet

Oenologické kvasinky pro spolehlivé a strukturu podporující kvašení vinných odrůd

Charakteristika: LittoLevure Cabernet zdůrazňuje doplňkové černorybízové aroma u cabernetových odrůd a také kakaové, tabákové a kouřové tóny. Celkový taninový komplex se stává intenzivnějším a zároveň působí na celkový obraz odrůdy, kterou posílí a zharmonizuje.

Oenologické vlastnosti:

- krátká doba zákvasu
- rychlá a rovnoměrná kinetika kvašení
- teplotní rozsah: mezi 22-32 °C
- tolerance alkoholu: do 16 Vol.-% při velmi dobrém zásobení živinami
- tvorba vedlejších produktů kvašení: velmi malá
- tvorba glycerinu: 5 - 7g/l
- potřeba živin: normální
- následná JMF: snadno možná

Dávkování: 20 - 40 g/100 l.

Rehydratace:



LittoLevure Cabernet rehydrovat v 10násobném množství směsi vody a vinného moštu (poměr směsi 1:1). Přidávat pomalu za stálého míchání a nechat 20-30 minut bobtnat (obvykle lehká tvorba pěny).

Oenolog radí:

Rozdíl teplot v zákvasu a kvasné nádobě by neměl být větší než 10⁰ C, jinak se poškodí výkonnost kvasinek. Také při malé nebo normální zásobě živin, může dojít k podvýživě kvasinek. V tomto případě je přidání aktivátoru kvasinek / -živin zapotřebí.

Balení:

500 g ► za normálních podmínek je množství dostatečné na cca 2.500 l moštu

Skladování:

Skladovat v chladnu a suchu.