

LittoLevure Chardonnay

Oenologické kvasinky pro typický charakter odrůd Chardonnay

La Littorale
Groupe Erbslöh

Charakteristika: LittoLevure Chardonnay rozvíjí při kvašení aroma grapefruitu, citrónu a tropického ovoce. Posílí se typický charakter Chardonnay a zvýrazní se svěžest odrůdy. Případné Sur lies se může projevit pozitivně. Mannoprotein se může lehce uvolňovat ve větším množství.

Oenologické vlastnosti:

- doba zákvasu: střední
- kinetika kvašení: přiměřená a rovnoměrná
- teplotní rozsah: mezi 16 - 22 °C
- tolerance alkoholu: do 14 Vol.-%
- tvorba vedlejších produktů kvašení: velmi malá
- tvorba glycerinu: 5 - 8g/l
- potřeba živin: normální
- následná JMF: snadno možná

Dávkování: 20 - 30 g/100 l.

Rehydratace:



LittoLevure Chardonnay 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.

U přírodních produktů podléhá ošetřování obvyklým nepostižitelnostem Ošetření doporučené v technických katalogových listech tudíž nejsou právně závazné. Doplňujícími jsou naše Všeobecné obchodní podmínky. Tisk: 2008