

LittoLevure Complexe

Oenologické kvasinky pro barevně intenzivní, komplexní, silně strukturovaná červená vína

Charakteristika: LittoLevure Complexe zvýrazňuje taninovou strukturu červených vín. Podporuje komplexnost; taniny se vyrovnají a jemně utvoří celkový obraz příslušné odrůdy. Zvýrazní se ovocná intenzita; typické jsou bobulového aroma a náznaky třešňových chutí.

Oenologické vlastnosti:

- doba zákvasu: krátká
- kinetika kvašení: rychlá a rovnoměrná
- teplotní rozsah: 18 - 35 °C
- tolerance alkoholu: do 15 Vol.-%
- tvorba vedlejších produktů kvašení: velmi malá
- tvorba glycerinu: 5 - 7 g/l
- potřeba živin: normální
- následná JMF: snadno možná

Dávkování: 20 - 40 g/100 l.

Rehydratace:



LittoLevure Complexe rehydrovat v 10násobném množství směsi vody a moštu (poměr směsi 1:1). Přidávat pomalu za stálého míchání a nechat 20-30 minut bobtnat při maximální teplotě 35-38 °C (obvykle lehká tvorba pěny).

Oenolog radí: Rozdíl teplot v zákvasu a kvasné nádobě by neměl být větší než 10 °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: Chránit před horkem a mrazem.