



# Kvasinkové kmeny

## **LALVIN** PRO **BÍLÁ VÍNA**

<b>kvasinkový kmen</b>	<b>kvasná vlastnost</b>	<b>vhodnost / charakteristika</b>
<b>LALVIN V 1116</b> (Lalvin K1)	dobrá schopnost pro prosazení, velmi tolerantní na alkohol, kvašení, které je chudé na bílkoviny (pěnu) potlačuje samovolné odbourání kyselin (BOK)	vína z první sklizně (ranná) s dlouhotrvající svěžestí, Veltlínské zelené, Ryzlink, Müller Thurgau
<b>LALVIN 71 B</b> „Actiflore Primeur“	během kvašení spotřebovává až do 30% kyseliny jablečné, zvýšená tvorba esterového aroma	ročníky bohaté na kyseliny – vína z první sklizně (ranná), esterové aroma vysoce vonné a připomínající broskve a banány
<b>LALVIN EC 1118</b> „Prise de Mousse“	zesílený kmen kvasinky bezpečný a odolný stresu, vhodný pro výrobu sektů, malá potřeba dusíku	zvýšená aktivita $\beta$ -glukozidázy, je podpořen jemný charakter druhu vína, také pro kvašení v barikových sudech
<b>LALVIN RHST</b>	Konstantní, pomalý průběh kvašení, dbát na dobré zásobení živinami, optimální teplota 13 – 18 °C, dobré vlastnosti při studeném kvašení	pro elegantní, svému druhu typické Ryzlinky, jemný nádech po růžích a broskvích
<b>LALVIN CY 3079</b> „Bourgoblanc“	pravidelné ne příliš rychlé kvašení, nutné dostatečné zásobení živinami, optimální teplota 16 – 19 °C, dobrá vlastnost autolýzy a tím ulehčený počátek BOK	nejlepší burgundské kvasinky, poskytuje vysloveně „krémovité“ víno s aromatickou vůní, osvědčený pro prokvašení v barikových sudech s krášením na kvasinkách - „Sur lie“
<b>LALVIN R2</b>	kvasinka silně kvasící za studena, zajistit pečlivé řízení teploty a dobré zásobení živinami, optimální teplota 12 – 18 °C	Vhodný pro: Ryzlinky, Veltlínské zelené, Sauvignon, druhy s výrazným buketem. Zvýšený extrakt.
<b>ENOFERM SIMI WHITE</b>	spíše pomalejší průběh kvašení, silně mění aroma druhů (exotická ovocná aroma), dávkování: 20 – 25 g/hl, optimální teplota 16 – 20 °C	použití pro vína typu Cuvée, popř. pro přirozené aromatizování neutrálních druhů
<b>LALVIN W</b>	rychlé nakvašení, průběh kvašení 1 – 2 dny, pomalejší než u rychlých kvasinek, optimální teplota 16 – 20 °C	vhodný: pro elegantní bílá vína s neutrálním aroma. Müller Thurgau, Ryzlink, Veltlínské zelené
<b>LALVIN EGH2</b> „Pannonia“	silné nakvašení, spolehlivé konečné kvašení, silná a vůči alkoholu rezistentní kvasinka, nepatrná potřeba živin, optimální teplota 16 – 22 °C	pro harmonická vína s vysokým obsahem alkoholu (ne připálené víno), vhodný pro zcela zralé hrozny, přívlastková vína
<b>LALVIN ICV D47</b>	plynulé kvašení, dobrá teplotní tolerance, aktivní zabiják, potřebné nepatrné množství dusíku, optimální teplota 17 – 23 °C	zachovává druhový charakter, optimální pro vysoce vyzrálé hrozny, k produkci bílých vín bohatých na extrakty