



Kvasinkové kmeny pro univerzální použití

Ověřené kvasinkové kmeny **LALVIN** pro bílá i červená vína

kvasinkový kmen	kvasná vlastnost	vhodnost / charakteristika
LALVIN 71 B „Actiflore Primeur“	Během kvašení rozloží až do 30% kyseliny jablečné, stoupající tvorba esterového aroma	Ročníky bohaté na kyseliny – vína z první sklizně (ranná), esterové aroma vysoce vonné a připomínající broskve a banány
LALVIN V 1116 (ICV K1)	Dobrá schopnost pro prosazení, velmi tolerantní na alkohol, kvašení, které je chudé na bílkoviny (pěnu) potlačuje odbourání kyselin. Podporuje tvorbu květinového aroma	Je nejvíce odolný proti obtížným podmínkám při kvašení (nízká kalnost, teplota a i nízký obsah mastných kyselin). Odolává širokému rozsahu teplot (10 až 42°C) při kvašení a toleruje alkohol až do 18 obj. %. Doporučujeme pro kvašení ledových vín. Je vhodný také pro rosa nebo základní druhy červených vín.
LALVIN D 47 (ICV)	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 a červených vín bohatých na extrakty
LALVIN QA 23	Výborné zakvácení již od 10°C, soutěživý faktor K2, nenáročné na živiny a vysoká tolerance vůči alkoholu (až 16 obj. %), optimální teplota kvašení 15 až 32°C	Vytváří svěží citrusové aroma (po citronech, grepech), nízká tvorba kyselin, oxidu siřičitého a sirovodíku. Vhodné pro Saugvinon, Muškát, Zweigltrebe.