

Široki raspon selekcioniranih kvasaca iz prirode odražava bioraznolikost, a ipak je ta bioraznolikost još uvijek nedovoljno iskorištena unatoč velikom broju vrsta i podvrsta kvasaca (osim *Saccharomyces cerevisiae*) koji su prisutni u moštovima.

Tijekom spontane fermentacije, prisutna mikroflora rezultira nizom različitih metabolita koji nesumnjivo pozitivno ili negativno pridonose aromatskoj složenosti i raznolikosti vina. Zahvaljujući Lallemand R&D istraživačkom programu, upravljanje alkoholnom fermentacijom (AF) uvođenjem upotrebe ne*Saccharomyces* kvasaca u sekvencijalnoj inokulaciji sa *Saccharomyces cerevisiae* otvara nove mogućnosti za kreaciju željenog stila i kvalitete vina.

PRIMJENA

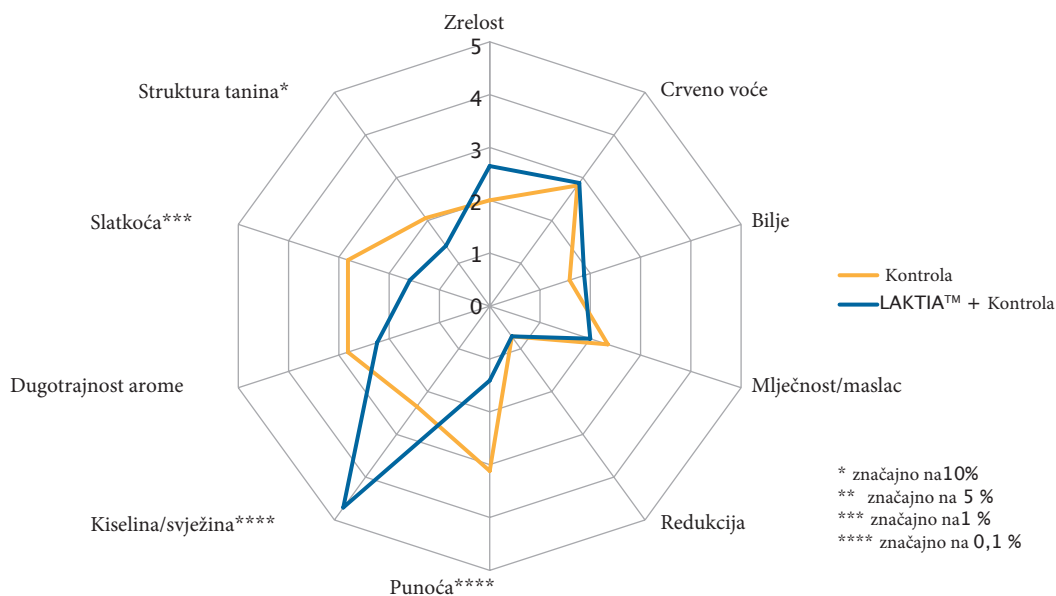
VRATITE SVJEŽINU SVOME VINU

Laktia™ je čista kultura *Lachancea thermotolerans*, selekcionirana od Lallemanda zbog svojih jedinstvenih svojstava da proizvede visoku količinu mliječne kiseline tijekom fermentacije. Koristi se u sekvencijalnoj inokulaciji sa većinom odabranih *Saccharomyces cerevisiae* kvasaca za proizvodnju crnih vina. Prirodni je alat za vraćanje svježine i balansa crnih vina iz vrućeg klimata. Osim svježine i kiseline, Laktia™ doprinosi kompleksnosti aroma od početka alkoholne fermentacije.

- *Lachancea thermotolerans*
- Lag faza: umjerena
- Tolerancija na alkohol: (<10% v/v)
- Optimalna temperatura fermentacije: od 14 do 28°C
- Mala potreba za dušikom
- Mala proizvodnja hlapive kiseline
- Visoka proizvodnja glicerola

TEHNIČKE
KARAKTERISTIKE

2017 kušanje vina Merlot (jug Francuske)



SENZORNI
PROFIL

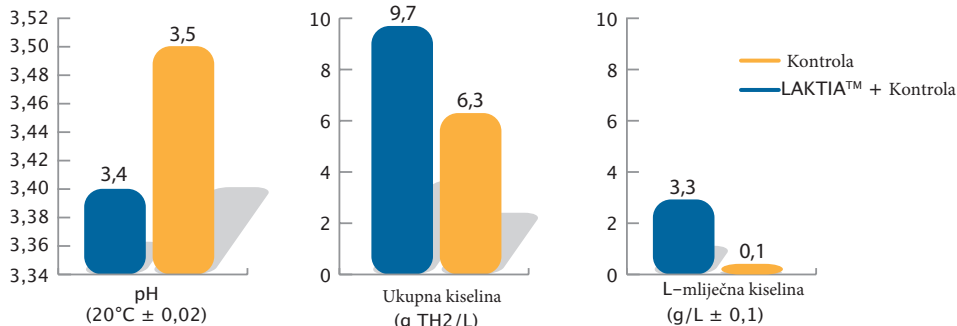
GO TO THE NEXT LEVEL

ENOLOŠKA
SVOJSTVA

UPUTE ZA
UPOTREBU

PAKIRANJE I
SKLADIŠTENJE

Utjecaj kiseline (Tempranillo 2017.)



Kraj AF analize (koncentracija jabučne i hlapive kiseline su bile iste)

KORISTITI U SEKVENCIJALNOJ INOKULACIJI:

Važno: Kod prijema grožđa dodatak SO₂ mora biti ≤ 4 g/hL.
Prije inokulacije, slobodni SO₂ mora biti manji od 15 mg/L

1. INOKULACIJA: LAKTIA™

Inokulirati 25 g/hL: rehidrirati kvasac u 10 puta većoj količini čiste vode na 30°C. Nakon 15 minuta nježno promiješati. Da bi kvasac izbjegao temperaturni šok lagano dodati malo mošta u rehidriranu otopinu kvasca. Ovo ponoviti nekoliko puta. Ukupno vrijeme rehidracije ne smije trajati duže od 45 minuta.

2. INOKULACIJA: SACCHAROMYCES CEREVISIAE

Nakon 24-48-72 sata, slijedi inokulacija sa selekcioniranog *Saccharomyces cerevisiae* kvascem 25 g/hL, koristeći GOFERM PROTECT EVOLUTION™ 30 g/hl tijekom rehidracije uz preporučeni protokol.

- Potreba za ishranom:
 - 1/ Dodati organsku hranu za kvasce odmah nakon LAKTIA™ inokulacije.
 - 2/ Dodati organsku ili kompleksnu hranu za kvasce pri 1/3 alkoholne fermentacije.
- Preporuke kod MLF:
 - Koristite malolaktične bakterije kod ko-inokulacije: 24 sata nakon *Saccharomyces cerevisiae* inokulacije
 - za sekvencijalnu inokulaciju sa malolaktičnom bakterijom ako je razina laktata viša od 3g/L, napraviti blend sa drugim vinima prije inokulacije bakterije.

Za više informacija molimo vas javite se svom Lallemand predstavniku



- Dostupno u 500 g pakiranju
- Čuvati 24 mjeseca na 4°C, u originalno zatvorenom pakiranju.

Distributer:

Pa-vin d.o.o.
V. Holjevca 20
10450 Jastrebarsko
www.pavin.hr
pavin @pavin.hr

Ovdje navedene informacije su istinite i točne prema našem najboljem saznanju; međutim, taj se podatkovni list ne smije smatrati jamstvom, izraženim ili podrazumijevanim, ili uvjetom prodaje ovog proizvoda.