

Lalvin Sensy™ nova je generacija vinskih kvasaca koja omogućuje najbolji senzorni profil bijelih sorata.



Yeast Security Optimization

Već više od 25 godina Lallemand selekcioniра najbolje vinske kvasce iz prirode. Sve teži uvijeti fermentacije usmjerili su Lallemand da razvije novi proces proizvodnje prirodnih kvasaca - YSEO® proces - koji optimizira pouzdanost alkoholne fermentacije i smanjuje rizik neželjenih mirisa. YSEO® kvasac je 100% prirodan i nije GMO.

Primjena

- Lalvin Sensy™ dobiven je inovativnom metodom, prirodnim križanjem vinskih kvasaca već poznatih karakteristika kako bi se dobio kvasac koji proizvodi vrlo malo sumpornih spojeva.
- Lalvin Sensy™ je kvasac koji ima vrlo nisku mogućnost proizvodnje SO₂, H₂S-a i acetaldehida. Istovremeno, naglašava aromatsku sortnost grožđa, sigurne je kinetike, fermentacija do suhog vina.
- H₂S je vrlo negativna komponenta vina. Smatra se pravim problemom u maskiranju aromatikе i sortnosti bijelog vina. Pridonosi gubitku kvalitete vina. Lalvin Sensy™ neće proizvesti ili će proizvesti vrlo malo H₂S-a i samim time pomaže u naglašavanju sortnosti aromatikе bijelih vina.
- Zbog niske proizvodnje acetaldehida Lalvin Sensy™ omogućava stabilnost vina sa umjerenom količinom SO₂
- Lalvin Sensy™ ima tehničke karakteristike koje odgovaraju proizvodnji bijelih vina.

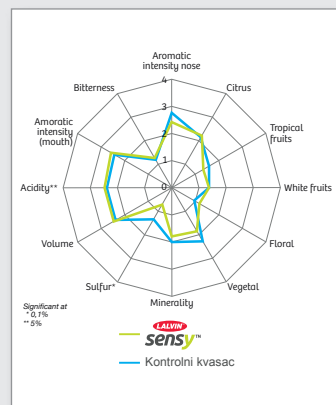
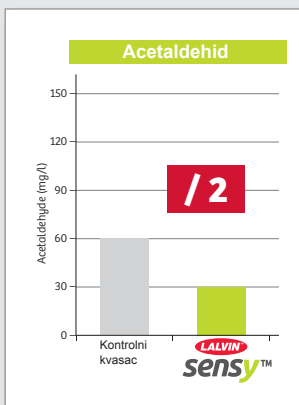
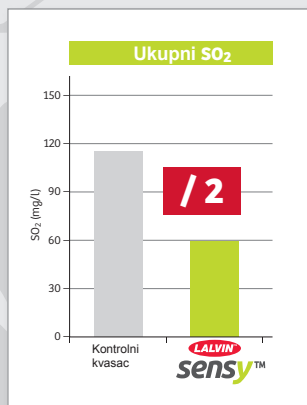
Tehničke karakteristike

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Niska proizvodnja H₂S
- Killer pozitivan
- Vrlo niska proizvodnja hlapive kiseline (< 0.35 g/L)
- Dobra implantacija
- Niska proizvodnja acetaldehida
- Kratka lag faza
- Naglašava sortne arome
- Normalna kinetika
- Vrlo dobra punoća, mouthfeel
- Tolerancija na alkohol do 14,5%
- Tolerancija na temperaturu: 12 - 18 °C
- Niska potreba za hranom

Senzorni profil

Lalvin Sensy™ proizvodi umjerenu količinu fermentativnih aroma i vrlo niskiu količinu H₂S-a.

Daje otvorena vina, lijepu punoću, strukturu.



Upotreba

- Doziranje: 20- 40 g/hl
- 1°) Rehidrirati u 10 puta većoj količini vode (T°C = 35-40°C)
- 2°) Nježno promješati i ostaviti 20 minuta.
- 3°) Aklimatizirati kvasac sa moštem. Ukupno vrijeme rehidracije ne smije biti duže od 45 minuta.
- 4°) Važno je da se rehidracija odvija u čistoj posudi.

Pakiranje i skladištenje

- Pakiranje od 500 g
- Upotrijebiti nakon otvaranja



Distributor:

Pa-vin doo
V. Holjevca 20, 10450 Jastrebarsko
www.pavin.hr
pavin@pavin.hr