

EVERINTEC VP20

Kmeň VP20 bol vybraný v rámci projektu šľachtenia autochtónnych kvasiniek na výrobu vína v Amarone, uskutočneného v laboratóriu prof. Dellagio na Katedre vedy a technológie Univerzity vo Verone, v spolupráci s Výskumným centrom pre vinohradníctvo a vinárstvo Provincie Verona.

Šľachtenie sa uskutočnilo z muštov vína Amarone odobratých vo vínných pivniciach klasickej produkčnej zóny, ktoré nepoužívali komerčné produkty typu „starter“.

Všeobecná charakteristika a použitie

VP20 je kmeň *Saccharomyces bayanus ex uvarum* derivovaný zo šľachtenia, vykonaného na sérii autochtónnych kmeňov vyšľachtených v klasickej produkčnej zóne Amarone, patriacich k druhu *S. cerevisiae* a *S. bayanus*. Organoleptické a zmyslové hodnotenie panela expertov upozornili na typické charakteristiky kvasiniek VP20, t.j. zrelé ovocie, kvetinové a korenisté arómy.

Predmetný kmeň sa javí, že perfektne rešpektuje charakteristiky „terroir“, na ktorom je založený a umožňuje vznik „typického“ produktu.

Kryofília VP20 spôsobuje, že fermentuje dobre pri nízkej teplote a to umožňuje jeho použitie aj vo vínných pivniciach, v ktorých nie je kontrola teploty garantovaná.

Enologická charakteristika

Klasifikácia: *Saccharomyces bayanus ex uvarum*

Koncentrácia: 20 miliárd živých buniek na gram

Teplota fermentácie: medzi 10 až 12 °C

Tolerancia alkoholu: 17,0 obj. %

Odolnosť na voľný SO₂: 50 mg/l nevyvolalo významné spomalenie spustenia fermentácie

Produkcija peny: nízka

Produkcija glycerolu: 15-17 g/l

Produkcija prchavých kyselín: nižšia ako 0,30 g/l

Produkcija acetaldehydu: nízka

Produkcija H₂S: stredná

Dávkovanie

Odporúčané dávkovanie produktu VP20 je 20-30 g/hl v normálnych podmienkach. V kritických podmienkach (napr. zastavenie fermentácie pri vysokom obsahu alkoholu) sa odporúča zvýšiť dávkovanie až do jeho zdvojnásobenia.

Dôležité: vrelo sa odporúča používanie aktivantov a bioregulátorov ako sú ZIMOVIT, NUTROZIM a CREA-FERM na plné využitie charakteristík produktu.

Spôsob použitia

Pripraviť v čistom vedre 5% cukrový roztok (alebo 1:1 voda a mušt), v objeme 10 litrov na každý kg dávkaného produktu VP20. Používať podľa možnosti nechlórovanú vodu o teplote 38-40 °C. Pridať kvasinky pri jemnom miešaní roztoku. Po 10 minútach ešte raz jemne pomiešať a vyčekať ďalších 10 minút na správnu rehydratáciu. V nasledujúcich 10 minútach (teda do a nie po 30 minútach celkom) pridať kvasinky do fermentujúcej masy a overiť, aby tam nebol rozdiel teplôt nad 10 °C medzi biomasou a fermentujúcim produktom, v takom prípade sa postarať o postupnú aklimatizáciu.

Balenie: vákuové po 500g, v krabiciach po 10 kg. Uchovávať v originálnom balení pri teplote medzi 5 až 15 °C v suchom prostredí. Čiastočne použité vrečko opätovne uzavrieť a uchovávať v chladničke pri 4 °C.