

Инструкция

Винные дрожжи Lalvin K1-V1116

Характеристика

Штамм K1V-1116 более известный, как Монпелье, считается одним из наиболее используемых в мире. У него быстрая дрожжевая ферментация. Штамм устойчив при сильных температурных колебаниях (от 10 до 40°C), при плохом сусле, при высоком содержании диоксида серы.

Штамм K1V-1116 обладает низким пенообразованием. Этот штамм доминирует среди других видов дрожжей, и способен сбрасывать сусло до 20% алкоголя. У него ярко выраженный свежий фруктовый букет, но есть и пикантные нотки перца, сочной травы и цветов.



- Род: *Saccharomyces cerevisiae*
- Приспособленность к разбросу температур ферментации от 10 до 40°C
- Низкая потребность в питательных веществах
- Хорошие свойства холодного брожения
- Штамм -“киллер”, быстро подавляет дикие дрожжи и бактерии
- Надежное и равномерное брожение даже при высоком содержании сахара
- Быстрое начало брожения, хорошее прохождение брожения
- Незначительное формирование нежелательных побочных продуктов брожения
- Сенсорные показатели в винах оцениваются как нейтральные
- Низкая пенистость позволяет максимально использовать ёмкость для ферментации

Сферы применения

Сухие винные дрожжи Lalvin K1-V1116 настоятельно рекомендуются для белых и красных вин. Могут быть использованы для изготовления розового вина и, особенно для вин с поздним урожаем. Идеально подходит для белого винограда сорта Савиньон Блан, выгодно подчеркнет вкус персика, маракуйи, киви, крыжовника и клубники. Дрожжи K1-V1116 используют для возобновления застрявшей ферментации.

Расход

Винные дрожжи 1 пакет 5 грамм рассчитаны на 24 литра сула.

Использование

Руководство к использованию

- 1) Регидратировать (растворить) в десятикратном весе воды (температура 35-40 °C).
- 2) Растворить, аккуратно помешивая, подождать 20 минут.
- 3) Внести в сусло. Разница между температурой сула и дрожжевой разводкой не должна превышать 10 °C.
- 4) Вся процедура регидратации не должна превышать 45 минут.

5) Необходимо регидратировать дрожжи в чистой емкости.

6) Регидратация в сусле нежелательна.

Хранение

Хранить дрожжи при температуре не выше 10 °С, не нарушать вакуумную упаковку.

**ТАБЛИЦА ДЛЯ ВЫБОРА
АКТИВНЫХ СУХИХ ВИННЫХ ДРОЖЖЕЙ LALVIN®**

Раса	Белые вина	Розовые вина	Красные вина	Поздний урожай	Для возобновления брожения	Диапазон температур, °С	Скорость брожения	Алкогольная терпимость, %	Относительная потребность в азоте	Относительная реакция на добавление O ₂
EC1118	4	2	2	4	3	4-35	высокая	18	низкая	высокая
K1 (V1116)	4	2	4	3	3	10-35	высокая	18	низкая	низкая
L2056	4	3	4	1	1	15-28	средняя	16	средняя	-
L2226	2	2	4	4	3	15-28	высокая	20	высокая	средняя
QA23	4	1	1	3	1	15-32	высокая	14	низкая	высокая
71B	3	4	4	2	1	15-30	средняя	14	низкая	-
D47	4	4	2	1	1	10-35	средняя	14	средняя	-
D 254	4	1	4	1	1	10-30	средняя	16	низкая	средняя

Примечания к таблице:

- Наивысший рейтинг = 4; Самый низкий рейтинг = 1
- Колонка «Диапазон температур» не означает оптимальный температурный диапазон. Способность дрожжей к ферментации в пределах указанного диапазона зависит от алкогольного потенциала и иных антагонистических условий.
- «Относительная потребность в азоте» указывает на то, сколько азота требуется дрожжам по сравнению другими штаммами в таблице.
- Колонка «Относительная реакция на добавление O₂» указывает на позитивную реакцию дрожжей на аэрацию во время фазы роста.