



## NÁVOD K PŘÍPRAVĚ ZÁKVASU

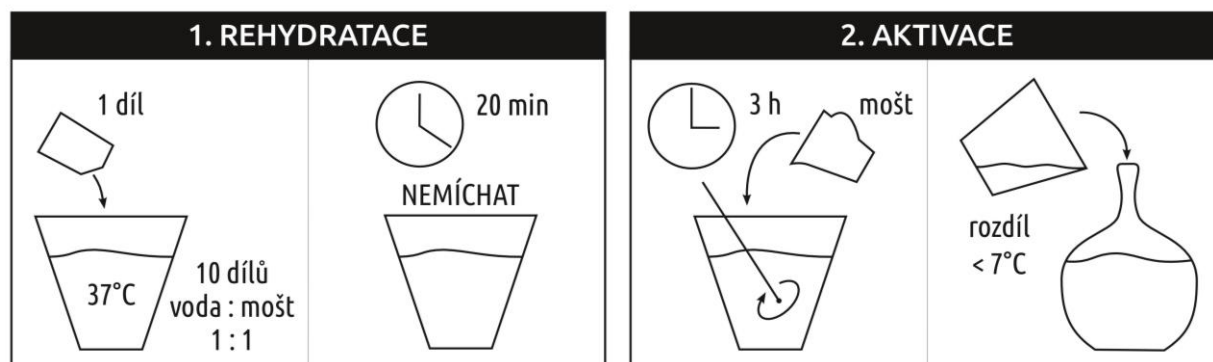
**Příprava moštu:** Odkalení moštu doporučujeme maximálně na 150 NTU. Při větším odkalení nemusí použitý mošt obsahovat dostatečné množství výživy potřebné pro úspěšnou fermentaci. Obsah asimilovatelného dusíku v moštu doporučujeme alespoň 200 mg/l.

**Dávkování:** Pro kvašení moštů dávkuje se 20 g preparátu na 100 l moštu.

### Příprava zákvasu

- 1. Rehydratace:** Jeden díl preparátu nasypete na hladinu 10 dílů směsi moštu a vody (1:1) o teplotě 37°C, v rozmezí 35-42°C. Během prvních 20 minut nechejte kvasinky volně hydratovat. **V této fázi nemíchejte.**
- 2. Aktivace:** Buněčnou suspenzi jemně promíchejte, inkubujte po dobu 3 h s postupným přiléváním 5 dílů moštu a častým mícháním. V této fázi dochází k adaptaci kvasinek na podmínky v moštu, vyšší koncentraci cukrů a nižší teplotu. Aktivita kvasinek se projevuje prskáním, únikem CO<sub>2</sub>, obvykle ovšem netvoří výraznou pěnovou korunku. Po aktivaci přidejte kvasinky do připraveného moštu. Dbejte prosím na to, aby rozdíl teplot mezi kvasinkovou suspenzí a moštem byl menší než 7 °C.

Rozkvašení provádíme při teplotě 18 až 20 °C. Průběh kvašení je ve většině případů s touto terroir kvasinkou pozvolný.



Skladujte v suchu a chladu. Otevřená balení těsně uzavřete, skladujte při -18°C a co nejdříve spotřebujte.