

LALVIN RA17®

Za oslobađanje arome Pinota Crnog



PODRIJETLO

LALVIN RA17® selekcionirao je Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB). Cilj je bio izolirati soj koji će naglasiti tipičnost arome Pinota Crnog i Gamayja Burgundije.

ENOLOŠKA SVOJSTVA

LALVIN RA17® namjenjen je aromatičnom i mekanom stilu crnog vina, naročito sortama Pinot Crni i Gamay. Smatra se da naglašava sortni karakter te arome višnje. Vina fermentirana sa Lalvin RA17® prikladna su za kupaju sa vinom fermentiranim sa Lalvin RC212® za veću aromatsku kompleksnost i balans.

LALVIN RA17®

- Malo pjeni
- Umjerena kinetika fermentacije
- Optimalna temperatura 20-35°C
- Vrlo niska proizvodnja SO₂ i H₂S
- Tolerancija na alkohol do 15 %vol.

PRIMJENA

25g/hl kvasca rehidrirati u 10 puta većoj količini čiste vode na 35-40°C. Kod težih uvjeta fermentacije koristiti hranu kod rehidracije kvasca GoFerm Protect Evolution® (30g/hL). Pričekati 15-20 minuta. Postupno dodavati mošt u rehidrirani kvasac kako bi se temperatura rehidriranog kvasca spustila (razlika temperature rehidriranog kvasca i mošta <10°C) tijekom 20ak minuta. Inokulirati u mošt.

Saccharomyces cerevisiae

Proizvodi: Lallemand SAS, Francuska

www.lallemandwine.com

Distributer: PA-VIN doo

pavin@pavin.hr

www.pavin.hr

