



FERMIVIN

Zlepšení jakosti ovocných kvasů použitím speciálních kultur kvasinek

Přirozený kvasný proces.

Přirozený kvasný proces začíná v nově založeném ovocném kvasu do několika minut až hodin, ve výrazné závislosti na okolní teplotě. Jeho příčinou je stálá přítomnost tzv. "divokých mikroorganismů", které se nacházejí na povrchu ovoce. Jedná se o směs kvasinek, plísní a hub, kde dominantní složkou jsou kvasinky různých podřádů. Dá se obecně říci, že čím je ovoce zralější, tím je podíl kvasinek proti podílu bakterií a hub větší (proto také přezrálé ovoce často kvasí samovolně a kvasný proces u kvasů z přezrálého ovoce se rozbíhá mnohem snadněji). Namnožené kvasinky sice potlačují rozvoj bakterií a hub v kvasu, ale vše je závislé na rychlosti jejich namnožení. (Produkty kvašení by měly být v harmonickém poměru, tak aby vytvářely charakteristickou chuť, vůni a buket vznikajícího destilátu. Při pomalém namnožení kvasinek, bakterie a houby mohou spotřebovat část cukrů pro sebe a výslednou chuť, vůni i buket nově vznikajícího destilátu ovlivnit svými metabolickými odpady. Výtěžnost kvasů se tak snižuje). Rychle namnožené kvasinky rychle začnou zpracovávat cukry na alkohol, který sám o sobě působí jako dezinfekční prostředek a svojí nově vzniklou přítomností začne potlačovat rozvoj hub a bakterií.

Kvašení při použití násady kultivovaných kvasinek.

Z praktického i cenového hlediska se nám nejvíce osvědčila kultura kvasinek FERMIVIN. Přidáním násady kultivovaných kvasinek se v podstatě jedná o posílení alkoholového kvašení ovoce o specializovaný kmen kvasinek, který rychle zajistí převahu kvasinek nad přítomnými jinými mikroorganismy v kvasu. Alkoholové kvašení tak probíhá bez tvorby vedlejších nežádoucích produktů, vznikající alkohol bude mít zachovalé chuťové a buketní vlastnosti (vůni) daného ovoce.

Podstatné výhody přidání násady kultivovaných kvasinek:

- rychlé rozkvašení kvasů.
- tvorba alkoholů bez nežádoucích produktů.
- kvašení i za nízkých teplot (*normální kvasinky přestávají zpracovávat cukry na alkohol při teplotě okolo 12°C. Kultivované kultury kvasinek pracují až do teploty okolo 5°C.*)
- stálá intenzita kvašení, omezující množení nežádoucích bakterií, plísní a hub.
- vyšší využití cukrů na alkohol (*zvyšuje se výtěžnost alkoholu na hmotnost ovoce.*)
- schopnost zpracovat více cukrů (*"divoké kultury" kvasinek jsou schopné zpracovat 18 - 20% roztok cukrů. Má-li kvas cukrů více jak 20%, množství cukrů nad tuto hranici zůstane v kvasu nevykvašeno. Oproti tomu specializované kultury kvasinek - např. kvasinky FERMIVIN, nebo FERMICRU, jsou schopné zpracovat daleko vyšší množství cukrů - jsou schopné zpracovat 25 - 27% cukrů.*)

Zpracoval : Ing. Vlastimil Malíček