

MYCOFERM AROM

MYCOFERM AROM sú suché aktívne kvasinky (SAK) *Saccharomyces cerevisiae*, vyšľachtené vo Francúzsku, inštitútom INRA v Narbonne, v regióne Cognac.

MYCOFERM AROM sú SAK „aromatické“, predovšetkým vhodné na výrobu bielych vín, ktorým dodáva stabilné kvetinové arómy.

Všeobecná charakteristika a aplikácia

MYCOFERM AROM je charakterizovaný svojou produkciou kvetinových aróm. Má zredukovanú fázu latencie a riadi fermentáciu pravidelným a kompletným spôsobom. Sú to SAK na získanie rôznych typológií bielych vín.

MYCOFERM AROM sa teda odporúča predovšetkým:

- pri muštach z neutrálnych odrôd hrozna,
- pri fermentácii muštov určených na výrobu destilátov,
- na spracovanie mäkkých vín, pretože je sú priemerným producentom glycerolu,
- tam, kde je požadované oneskorenie JMF,
- na výrobu sviežich, voňavých vín s priemerným obsahom alkoholu

Enologická charakteristika

Klasifikácia: *Saccharomyces cerevisiae*, majú aktivitu Killer

Koncentrácia: 25 miliárd živých buniek na gram

Teplota fermentácie: medzi 15 až 25 °C

Tolerancia alkoholu: 14% obj.

Odolnosť na voľný SO₂: 50 mg/l

Produkcia peny: nízka

Produkcia glycerolu: 6-7 g/l

Produkcia prchavých kyselín: veľmi nízka (<0,15 mg/l)

Produkcia acetaldehydu: nízka (< 20 mg/l)

Produkcia vyšších alkoholov : nízka

Produkcia H₂S: nízka

Produkcia SO₂: < 10 mg/l

Dávkovanie

Odporúčané dávkovanie produktu MYCOFERM AROM je 20 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 MYCOFERM AROM.

Spôsob použitia

Pripraviť v čistom vedre 5% cukrový roztok, v objeme 10 litrov na každý kg dávkovaného produktu MYCOFERM AROM. Používať podľa možnosti nechlórovanú vodu o teplote 35-38 °C. Pridať kvasinky pri jemnom miešaní roztoku. Po 10 minútach ešte raz jemne pomiešať a vyčkať 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.

Conneco chemicals Slovakia s.r.o., Šenkvičná cesta 20, 902 01 Pezinok

tel.: 033/ 640 03 34, 033/645 30 11 tel./fax: 033/645 31 12

e-mail: info@connecochemicalsslovakia.sk

www.connecochemicalsslovakia.sk