

MYCOFERM ART

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

MYCOFERM ART sú SAK s vysokou vitalitou, ktorá im umožňuje riadiť pravidelné, bezpečné a kompletne fermentácie. Rešpektujú charakteristiky vínnej odrody a dodávajú vínam plnosť a mäkkosť. MYCOFERM ART je oceňovaný okrem toho aj pri spracovávaní perlivých vín.

Všeobecná charakteristika a aplikácia

MYCOFERM ART je charakterizovaný svojou krátkou fázou latencie, rýchlymi a pravidelnými fermentáciami, ktoré privádza do konca. Sú to SAK na získanie rôznych typológií vín, napr. u Tokaja exaltuje mandľový charakter, u Merlota dodáva príjemný tabakový charakter.

MYCOFERM ART sa teda odporúča:

- pri fermentácii čistých muštov (dobro klarifikovaných alebo filtrovaných),
- vtedy, keď je potrebné dosiahnuť vysoký obsah alkoholu,
- na spracovanie mäkkých vín, pretože je aj dobrým producentom glycerolu,
- tam, kde je požadovaná parciálna demalikačná aktivita, pretože je schopný zredukovať kyselinu jablčnú až do 30% jej počiatočného obsahu,
- tam, kde sa požaduje napomáhanie JMF

Enologická charakteristika

Klasifikácia: *Saccharomyces cerevisiae*

Koncentrácia: 25 miliárd živých buniek na gram

Teplota fermentácie: medzi 15 až 35 °C

Tolerancia alkoholu: 14% obj.

Odolnosť na voľný SO₂: 50 mg/l

Produkcia peny: nízka

Produkcia glycerolu: 6-8 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 ART 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 ART.

Spôsob použitia

Pripraviť v čistom vedre 5% cukrový roztok, v objeme 10 litrov na každý kg dávkovaného produktu MYCOFERM ART. 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.