

MYCOFERM BFR 03

MYCOFERM BFR 03 sú suché aktívne kvasinky (SAK) *Saccharomyces cerevisiae* var. *Bayanus*, vyšľachtené vo Francúzsku, inštitútom INRA v Narbonne, z hrozna Chardonnay.

MYCOFERM BFR 03 sú SAK vynikajúco odolné voči alkoholu, teda sú rovnako vhodné ako pre prvotnú fermentáciu tak aj pre sekundárnu. MYCOFERM BFR 03 dávajú plnohodnotné vína dodržiavajúc charakteristiku danej odrody, prenášajú štruktúru a eleganciu.

Všeobecná charakteristika a aplikácia

MYCOFERM BFR 03 vďaka svojej sile, je charakterizovaný svojou krátkou fázou latencie, rýchlymi a pravidelnými fermentáciami, ktoré privádza do konca i v kritických podmienkach.

MYCOFERM BFR 03 pre ich pôvod sú veľmi vhodné pre spracovanie hrozna vysokej kvality a čiastočne zo Chardonnay.

MYCOFERM BFR 03 sa teda odporúča:

- pre fermentáciu muštov s vysokým obsahom cukru alebo iných kritických podmienok ako sú nízka teplota alebo tiež v čistých muštoch,
- pre sekundárnu fermentáciu a tiež v prípadoch zastavenia kvasenia, keď už je vytvorený alkohol,
- pre základné vína na výrobu šumivých vín vo fľašiach alebo tankoch,

Enologická charakteristika

Klasifikácia: *Saccharomyces cerevisiae* var. *Bayanus*

Koncentrácia: 25 miliárd živých buniek na gram

Teplota fermentácie: pravidelná od 12 do 25 °C

Tolerancia alkoholu: 17% 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: neprodukuje

Produkcia SO₂: < 10 mg/l

Dávkovanie

Odporúčané dávkovanie produktu MYCOFERM BFR 03 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 CREAMFERM na plné využitie charakteristík produktu MYCOFERM BFR 03.

Spôsob použitia

Pripraviť v čistom vedre 5% cukrový roztok, v objeme 10 litrov na každý kg dávkovaného produktu MYCOFERM BFR 03. Používať podľa možnosti nechlórovanú vodu o teplote 35-38 °C. Pridať kvasinky pri jemnom miešaní roztoku. Po 10 minútach ešte raz jemne pomiešať a vyčakať 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.