

MYCOFERM C 22

MYCOFERM C22 sú sušené aktívne kvasinky (SAK) *Saccharomyces cerevisiae*, obecné vhodné pre všetky cukornaté roztoky (ovocné mušty, jablká, melasa), rovnako na všetky bežné hroznové vína (červené, ružové a biele vína) a bežné liehoviny.

Všeobecná charakteristika a použitie

Fáza počiatku kvasenia je plynulá a krátka, nasleduje pravidelné kvasenie, pri dodržaní optimálnych podmienok okolo 20 °C je výsledkom dobre vyvážené víno s čistým buketom. Nemali by sa zakvášať mušty s vysokým obsahom zostatkovej síry (z fungicídnych prípravkov) a teplota kvasenia by nemala presiahnuť 25 °C.

Enologická charakteristika

Klasifikácia: *Saccharomyces cerevisiae* var. *Bayanus*
Koncentrácia: 25 miliárd živých buniek na gram
Teplota fermentácie: medzi 15 až 25 °C
Tolerancia alkoholu: 15 obj.%
Odolnosť na voľný SO₂: 50 mg/l
Produkcia peny: stredná
Produkcia glycerolu: 5-8 g/l
Produkcia prchavých kyselín: veľmi nízka (< 0,15 mg/l)
Produkcia acetaldehydu: veľmi nízka (< 20 mg/l)
Produkcia vyšších alkoholov : nízka
Produkcia H₂S: stredná
Produkcia SO₂: veľmi nízka

Dávkovanie

Odporúčané dávkovanie produktu MYCOFERM C22 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 C22.

Spôsob použitia

Pripraviť v čistom vedre 5% cukrový roztok, v objeme 10 litrov na každý kg dávkovaného produktu MYCOFERM C22. 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.