

MYCOFERM CRU 211

MYCOFERM CRU 211 sú sušené aktívne kvasinky (SAK) *Saccharomyces cerevisiae*, vyšľachtené pre výrobu ušľachtilých červených vín získaných z hroziem bohatých na taníny, s dlhou maceráciou a následne určených na afináciu v dreve.

MYCOFERM CRU 211 sú osmotolerantné, alkohologénne kvasinky s krátkou fázou latencie.

MYCOFERM CRU 211 zvyrazňujú odrodové charakteristiky vínnej odrody a sú charakterizované menšou absorpciou farby. Merlotu dodávajú charakter zrelého ovocia

Všeobecná charakteristika a použitie

MYCOFERM CRU 211 sú SAK, ktoré sa doporučujú pre produkciu ušľachtilých červených vín určených na vyzrievanie v dreve. Enologické charakteristiky týchto kvasiniek ich činia vhodnými:

- pre spracovanie hroziem s vysokou koncentráciou cukrov a bohatých na taníny
- pre dlhé macerácie
- pre produkciu vín s vysokým alkoholom
- pre výrobu vín ako Pinot Nero, kde je dôležité zredukovať na min. absorpciu farby

Enologická charakteristika

Klasifikácia: *Saccharomyces cerevisiae*

Koncentrácia: 25 miliárd živých buniek na gram

Teplota fermentácie: medzi 17 až 30 °C

Tolerancia alkoholu: 15 obj.%

Odolnosť na voľný SO₂: 50 mg/l

Produkcia peny: minimálna

Produkcia glycerolu: 6-8 g/l

Produkcia prchavých kyselín: veľmi nízka

Produkcia acetaldehydu: veľmi nízka

Produkcia vyšších alkoholov: nízka

Produkcia H₂S: nízka

Produkcia SO₂: nízka

Dávkovanie

Odporúčané dávkovanie produktu MYCOFERM CRU 211 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 CRU 211.

Spôsob použitia

Pripraviť v čistom vedre 5% cukrový roztok, v objeme 10 litrov na každý kg dávkovaného produktu MYCOFERM CRU 211. 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., Šenkvičská 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