

## MYCOFERM CRU 56

sú suché aktívne kvasinky (SAK) *Saccharomyces cerevisiae*, vyšľachtené pre výrobu bielych, ružových a červených vín.

### Všeobecná charakteristika a použitie

MYCOFERM CRU 56 valorizuje výraz bielych odrôd hrozna a u neutrálnych odrôd viniča dodáva arómy sviežeho a tropického ovocia. Je vhodný na krátke klasické a karbónové macerácie na spracovanie mladých červených vín, ružových vín a nových vín „novelo“, u ktorých zvyrazňuje znaky červeného ovocia. Optimálna je jeho aplikácia pri podnietení sekundárneho kvasenia ovocných červených vín. MYCOFERM CRU 56 sú vyšľachtené aktívne kvasinky „s vysokou vitalitou a čistotou“, s certifikovanými charakteristikami pre každú šaržu od AQUA v súlade s ST.006 IASMA.

### Enologická charakteristika

Klasifikácia: *Saccharomyces cerevisiae*, killer charakter

Koncentrácia: 25 miliárd živých buniek na gram

Teplota fermentácie: medzi 12 až 32 °C

Tolerancia alkoholu: 14 obj. %

Intenzívna glukozidázická aktivita: vysoký odrodový výraz

Výživové požiadavky : stredne vysoké

Odolnosť na voľný SO<sub>2</sub>: 50 mg/l

Produkcia peny: nízka

Produkcia glycerolu: 6-8 g/l

Produkcia prchavých kyselín: nízka

Produkcia acetaldehydu: nízka

Produkcia vyšších alkoholov : nízka

Produkcia H<sub>2</sub>S: nízka

Produkcia SO<sub>2</sub>: veľmi nízka

### Dávkovanie

Odporúčané dávkovanie produktu MYCOFERM CRU 56 je 15-25 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, BIOCIBUS a CREA-FERM na plné využitie charakteristík produktu MYCOFERM CRU 56.

### Spôsob použitia

Rehydratovať kvasinky v 10 násobnom množstve ich hmotnosti roztokom 1:1 vody a muštu pri teplote 38-40 °C. Podľa možnosti použiť na túto operáciu čistý klarifikovaný alebo filtrovaný mušt. Pridať kvasinky pri jemnom miešaní. Po 10 minútach opäť jemne pomiešať a počkať ďalších 10 minút na správne rehydratáciu. V nasledujúcich 10 minútach (teda do a nie po 30 minútach celkom) pridať kvasinky do biomasy. Pridať k prvému vylisovanému muštu na začiatku plnenia nádoby. Overiť aby neboli výkyvy teplôt medzi rehydratovanými kvasinkami a biomasou väčšie ako 10 °C, inak 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.