

MYCOFERM CRU 611

MYCOFERM CRU 611 sú sušené aktívne kvasinky (SAK) *Saccharomyces cerevisiae*, vybrané pre svoje mimoriadne vlastnosti pre výrobu bielych a ružových vín.

MYCOFERM CRU 611 sú aromatické kvasinky obzvlášť vhodné na kvasenie pri nízkej teplote, kde produkujú stabilné kvetinové a ovocné arómy.

MYCOFERM CRU 611 sú vybavené aktivitou Killer, spúšťajú rýchlo kvasenie a získavajú ľahko prevahu nad pôvodnou flórou.

Všeobecná charakteristika a použitie

MYCOFERM CRU 611 sú SAK vhodné pre výrobu bielych a ružových vín pre:

- získanie ovocných bielych a ružových vín
- kvasenie vín pri nízkej teplote
- redukčné kvasenie vín
- produkcia vína na rýchlu konzumáciu

MYCOFERM CRU 611 sú ideálne kvasinky na kvasenie muštov pochádzajúcich z neutrálnych alebo slabooaromatických hrozien.

Enologická charakteristika

Klasifikácia: *Saccharomyces cerevisiae*

Koncentrácia: 25 miliárd živých buniek na gram

Teplota fermentácie: medzi 12 až 32 °C

Tolerancia alkoholu: 13,5 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: veľmi nízka

Dávkovanie

Odporúčané dávkovanie produktu MYCOFERM CRU 611 je 15-20 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 CRU 611.

Spôsob použitia

Prípraviť v čistom vedre 5% cukrový roztok, v objeme 10 litrov na každý kg dávkovaného produktu MYCOFERM CRU 611. 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., Šenkvičná 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