

MYCOFERM CRU 69

MYCOFERM CRU 69 sú sušené aktívne kvasinky (SAK) *Saccharomyces cerevisiae* var. *Bayanus*, vybrané pre svoje mimoriadne vlastnosti pre výrobu ušľachtilých vín.

MYCOFERM CRU 69 sú osmotolerantné alkohologénne kvasinky, obdarené aktivitou Killer, ktorá uľahčuje získanie prevahy nad pôvodnou mikroflórou.

MYCOFERM CRU 69 sú vhodné pre široký rozsah teplôt a táto charakteristika ho činí vhodným aj v sťažených podmienkach ako je kvasenie sušených hrozien v chladných mesiacoch, alebo kvasenie bez kontroly teploty v teplých oblastiach zvyšujú produkciu polysacharidov, dávajúc dôležitý prínos chuťovej komplexnosti, aby vyvážili a senzoricky stabilizovali víno.

Všeobecná charakteristika a použitie

MYCOFERM CRU 69 sú SAK vhodné pre výrobu všetkých vín. Sú ideálne pre:

- kvasenie muštu s vysokým obsahom cukru
- opätovné spustenie sťažených kvasení a prekvasenie do sucha
- opätovné kvasenie vín s vysokým obsahom alkoholu
- kvasenie pri veľmi nízkych teplotách
- kvasenie muštov a vín bez kontroly teploty
- zvýraznenie odrodových charakteristík vínnej odrody

Enologická charakteristika

Klasifikácia: *Saccharomyces cerevisiae* var. *Bayanus*

Koncentrácia: 25 miliárd živých buniek na gram

Teplota fermentácie: medzi 8 až 34 °C

Tolerancia alkoholu: 18 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 69 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 CREA-FERM na plné využitie charakteristík produktu MYCOFERM CRU 69.

Spôsob použitia

Pripraviť v čistom vedre 5% cukrový roztok, v objeme 10 litrov na každý kg dávkovaného produktu MYCOFERM CRU 69. Používať podľa možnosti nechlóvanú 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.