

MYCOFERM CRU 811

sú suché aktívne kvasinky (SAK) *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*, vyšľachtené pre výrobu bielych vín, významných červených vín a na podnietenie sekundárneho kvasenia.

Všeobecná charakteristika a použitie

MYCOFERM CRU 811 je ideálny na výrobu komplexných bielych vín, fermentáciu v barriques a školenie sur lies, fermentáciu červených vín s vysokým alkoholovým potenciálom, likérových vín a na obnovu fermentácie po jej zastavení, podnietenie kvasenia pri výrobe šumivých vín klasickou metódou a v autokláve.

MYCOFERM CRU 811 sú vyšľachtené aktívne kvasinky „s vysokou vitalitou a čistotou“, s certifikovanými charakteristikami pre každú šaržu od AQA v súlade s ST.006 IASMA.

Enologická charakteristika

Klasifikácia: *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*, killer aktivita

Koncentrácia: 25 miliárd živých buniek na gram

Teplota fermentácie: medzi 8 až 32 °C

Tolerancia alkoholu: 17-18 obj.%

Rešpektuje odrodové arómy

Dobrá produkcia polysacharidov

Priemerné výživové podmienky

Odolnosť na voľný SO₂: 50 mg/l

Produkcia peny: nízka

Produkcia glycerolu: 6-8 g/l

Produkcia prchavých kyselín: nízka

Produkcia acetaldehydu: nízka

Produkcia vyšších alkoholov : nízka

Produkcia H₂S: nízka

Produkcia SO₂: veľmi nízka

Dávkovanie

Odporúčané dávkovanie produktu MYCOFERM CRU 811 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, BIOCIBUS a CREAMFERM na plné využitie charakteristík produktu MYCOFERM CRU 811.

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 správnu 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