

**MYCOFERM CHAMPAGNE** sú sušené aktívne kvasinky (SAK) *Saccharomyces bayanus*, vyšľachtené v Champagne, sú veľmi výhodné pre výrobu vín – základov pre šumivé vína a na refermentáciu ako klasickou metódou, tak aj v autokláve.

#### **Všeobecná charakteristika a použitie**

Veľmi nízka produkcia kyseliny pyrohroznovej umožňuje limitovať pri výrobe vína – základu pridávanie SO<sub>2</sub>. Limitovaná produkcia vyšších alkoholov umožňuje získať veľmi elegantný produkt z organoleptického hľadiska a zdôrazniť odrodovú typickosť hrozien. Okrem sektoru šumivých vín sa kmeň ukázal byť veľmi účinný pri výrobe bielych tichých a perlivých vín na báze Chardonnay, Trebiano, ružových vín, vín Lambrusco. Mycoferm Champagne je obzvlášť vhodný na obnovu po zastavení fermentácie, pri ktorom manifestuje vysokú schopnosť adaptovania sa na podmienky prítomné vo víne a spotreby zvyškových cukrov, zastúpených z väčšej časti fruktózou.

#### **Enologická charakteristika**

Klasifikácia: *Saccharomyces bayanus*, killer faktor

Koncentrácia: 25 miliárd živých buniek na gram

Teplota fermentácie: medzi 12ž 25 °C

Tolerancia alkoholu: nad 17 obj. %

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>: nízka

#### **Dávkovanie**

Odporúčané dávkovanie produktu MYCOFERM CHAMPAGNE je 10-30 g/hl v normálnych podmienkach a pre výrobu základov.

Pre opätovnú fermentáciu a obnovenie fermentácie po zastavení 20 – 40 g/hl.

Dôležité: vrelo sa odporúča používanie aktivantov a bioregulátorov ako sú ZIMOVIT, NUTROZIM a CREA-FERMU.

#### **Spôsob použitia**

Rehydratovať kvasinky v 10 – násobku ich hmotnosti roztokom 1:1 vody a muštu pri teplote o teplote 38-40 °C. Nechať odstáť cca 20 min. Dobre premiešať a postupne vychladiť rovnakými objemami muštu ( pridávať pri miešaní každých 20-30 minút), starostlivo dodržiavať maximálny rozdiel 10 °C medzi suspenziou kvasiniek a každým pridaním muštu., počas variabilného času od 20 minút do 3 hodín. Naočkovať do kade, zhomogenizovať premiešaním pri uzatvorenom cykle, dať pozor, aby sa neprekročil maximálny rozdiel 10 °C medzi teplotou očkovania a teplotou fermentácie muštu.

Na opätovnú fermentáciu a obnovu po zastavení fermentácie:

Rehydratovať kvasinky v 5% cukrovom roztoku pri 38-40 °C a pridržať sa vhodného protokolu prípravy základu cuveé/piede de cuve na prípravu šumivých vín.

**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.