

## MYCOFERM FRUIT

MYCOFERM FRUIT sú špeciálne suché aktívne kvasinky (SAK) *Saccharomyces cerevisiae* var. *Bayanus*, vyšľachtené pre výrobu mladých, ľahkých a sviežich červených a ružových vín. Vína vyrobené týmto produktom sú jemnejšie a majú stabilnejšie vyfarbenie. Kvasinky majú bežnú kinetiku fermentácie a nízku produkciu prchavých kyselín. Môžu byť použité aj pre predfermentačnú studenú maceráciu.

### Všeobecná charakteristika a použitie

MYCOFERM FRUIT sú SAK ideálne pre:

- výrobu červených vín, veľmi ovocných a skorú konzumáciu
- výrobu tzv. nových mladých vín
- pre výrobu vín, u ktorých sa vyžaduje lepšia stabilita farby
- pre výrobu vín, u ktorých sa vyžaduje lepšia sviežosť
- pre výrobu ružových vín

### Enologická charakteristika

Klasifikácia: *Saccharomyces cerevisiae*

Koncentrácia: 20 miliárd živých buniek na gram

Teplota fermentácie: medzi 12 až 30 °C

Tolerancia alkoholu: 13,5 obj. %

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

Produkcia peny: nízka

Produkcia glycerolu: 6-8 g/l

Produkcia prchavých kyselín: veľmi 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 FRUIT 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 a CREAMFERM na plné využitie charakteristík produktu MYCOFERM FRUIT.

### Spôsob použitia

Pripraviť v čistom vedre 5% cukrový roztok, v objeme 10 litrov na každý kg dávkovaného produktu MYCOFERM FRUIT. Používať podľa možnosti nechlórovanú vodu o teplote 35-38 °C. Pridať kvasinky pri jemnom miešaní roztoku. Po 10 minútach ešte raz jemne pomiešať a vyčakať 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](mailto:info@connecochemicalsslovakia.sk)

[www.connecochemicalsslovakia.sk](http://www.connecochemicalsslovakia.sk)