

## MYCOFERM IT1818

MYCOFERM IT1818 je kmeň obzvlášť vhodný pre spracovanie akostných perlivých a šumivých vín, získaných fermentáciou v autokláve alebo vo fľaši. Ideálny aj prvú fermentáciu bielych muštov.

### Všeobecná charakteristika a použitie

MYCOFERM IT1818 je kmeň *Saccharomyces cerevisiae* r.f. bayanus, pochádza z regiónu Champagne a bol vyšľachtený pre svoje optimálne technologické a organoleptické charakteristiky.

Tieto kvasinky sa ukázali byť veľmi účinnými ako pre fermentáciu muštov pri vinifikácii, tak aj pre výrobu šumivých vín. Pri fermentácii tichých vín alebo základu šumivého vína exaltuje odrodové charakteristiky Pinot Blanc a Chardonnay.

### Enologická charakteristika

Riadená fermentácia až do kompletného spracovania cukrov

Klasifikácia: *Saccharomyces cerevisiae* r.f. bayanus

Teplota fermentácie: môže fermentovať aj pri nízkej teplote

Tolerancia alkoholu: 17,0 obj. %

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

Jemný a pretrvávajúci „bouquet“, elegantná „perlage“ s jemnou zrnitosťou

Má tendenciu flokulácie: v autokláve sa odporúča udržiavať masu v pohybe počas fermentácie

Limitovaná produkcia sulfidov.

### Dávkovanie

Vína základy 10-30 g/hl

Opätovná fermentácia a obnova po zastavení fermentácie 20-40 g/hl

Dôležité: vrelo sa odporúča používanie aktivantov a bioregulátorov ako sú ZIMOVIT, NUTROZIM a CREA-FERM na plné využitie charakteristík produktu.

### Spôsob použitia

Pripraviť v čistom vedre 5% cukrový roztok (alebo 1:1 voda a mušt), v objeme 10 litrov na každý kg dávkovaného produktu MYCOFERM IT1818. Používať podľa možnosti nechlórovanú vodu o teplote 38-40 °C. Pridať kvasinky pri jemnom miešaní roztoku. Po 10 minútach ešte raz jemne pomiešať a vyčkat' 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 (pridávať pri miešaní každých 20-30 minút rovnaký podiel muštu).

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.