

## MYCOFERM IT CAB90

MYCOFERM IT CAB90 je kmeň *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *cerevisiae*, izolovaný a vyšľachtený v Burgundsku, ideálny pre červené vína s výraznou aromatickou odrodovou charakteristikou.

### Všeobecná charakteristika a použitie

MYCOFERM IT CAB90 je kmeň špecificky vyšľachtený pre potreby výroby červených vín, ktoré poskytujú výrazné aromatické a chuťové charakteristiky. Jeho enzymatický účinok na prekurzory umožňuje zvýrazniť a uchovať v čase primárne arómy hrozna, zdôraznením interakcie vinič-terroir.

Nakoniec MYCOFERM IT CAB90 valorizuje zvláštne aromatické odtienky, ktoré sú determinujúce pri charakterizovaní produktu z viniča pestovaného v zónach odlišných klímou, pôdou, expozíciou atď. U Merlotu a Cabernetu sa javia byť, v závislosti na okolnostiach, výraznejšie črty čiernych ríbezlí, moruší a čierneho korenia, u Pinot Noir divej čerešne, sladkého drievka, čiernych ríbezlí, červených ríbezlí, malín, u Barbera sa zvýrazní červená črta, kdežto u Sangiovese zvýrazní črtu iris a fialky.

MYCOFERM IT CAB90 je ideálny ako pre vína určené na skorú konzumáciu, u ktorých sa požaduje zvýraznenie ovocných odrodových črt, ako aj pre vína určené na zušľachtenie, vďaka postupnému aróm smerom ku komplexnejším formám aróm zrelého ovocia, kompótu, korenistým a planým.

MYCOFERM IT CAB90 môže byť vhodný aj pre iné červené vína s veľmi príbuznou odrodovou črtou ako sú Teroldego, Montepulciano, Dolcetto.

### Enologická charakteristika

Veľmi rýchla fermentačná kinetika

Klasifikácia: *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *cerevisiae*

Teplota fermentácie: 18-30 °C

Tolerancia alkoholu: 14,0-15,0 obj. %

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

Produkcia prchavých kyselín a aldehydu obzvlášť nízka

Produkcia sírovodíka veľmi slabá

### 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 mušťa), v objeme 10 litrov na každý kg dávko- vaného produktu MYCOFERM IT CAB90. Používať podľa možnosti nechlórovanú vodu o teplote 38-40 °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 bio- masou a fermentujúcim produktom, v takom prípade sa postarať o postupnú aklimatizáciu (pridávať pri miešaní každých 20-30 minút rovnaký podiel mušťa).

**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.