

MYCOFERM IT FRUITY FLAVOUR

MYCOFERM IT FRUITY FLAVOUR boli vyšľachtené na muštach zóny Valpolicella DOC .

Všeobecná charakteristika a použitie

MYCOFERM IT FRUITY FLAVUOR je kmeň kvasiniek, ktorý produkuje intenzívne a pretrvávajúce ovocné arómy, charakterizované črtami čerešne, višne-amarelky, slivky a ríbezle, ktoré sa harmonizujú s kvetinovými a jemne korenistými črtami.

MYCOFERM IT FRUITY FLAVUOR vtlača do vín svieži a voňavý čuchový profil, obzvlášť oceňovaný u mladých červených vín, ružových vín a nových/mladých vín.

Enologická charakteristika

Dobrá kinetika fermentácie s fázou latencie stredne nízkou

Klasifikácia: *Saccharomyces cerevisiae*

Koncentrácia: 20 miliárd živých buniek na gram

Tolerancia alkoholu: 16,0 obj. %

Odolnosť na voľný SO₂: 50 mg/l

Produkcia peny: nízka

Produkcia glycerolu: 5-7 g/l

Produkcia prchavých kyselín: veľmi nízka

Produkcia acetaldehydu: nízka

Produkcia H₂S: nízka

Produkcia SO₂: nízka

Dávkovanie

Odporúčané dávkovanie produktu MYCOFERM IT FRUITY FLAVOUR je 20-30 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 CREA-FERM 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 , alebo miesto cukrového roztoku použijeme 1:1 vodu a mušt. 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 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.