

**MYCOFERM PRIMEUR** sú sušené aktívne kvasinky (SAK) *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *cerevisiae*, francúzskeho pôvodu, charakterizované optimálnymi technologickými charakteristikami. Vzbudili pozornosť predovšetkým pre svoje pôsobenie na organoleptické kvality ako bielych, tak aj červených vín, s poskytnutím zaujímavého aromatického účinku.

### **Všeobecná charakteristika a použitie**

Slabá prítomnosť vyšších alkoholov a produkcia esterov mastných kyselín, izoamylacetátu a 2-fenyletylacetátu dodáva vínam značnú jemnosť a delikátne fermentačné arómy. Pre tieto svoje charakteristiky je MYCOFERM PRIMEUR určený okrem valorizácie bielych vín so slabou odrodovou arómou (Garganega, Lugana, Trebbiano) aj na produkciu nových / mladých vín, kde sa fermentačné arómy dobre integrujú s typickými arómami z karbónovej macerácie.

Arómy sú od ovocných a karamelovým nádychom až po kokosový orech a jahodu. Pri aplikácii vhodného protokolu prípravy základu cuveé, môže byť vhodný aj na výrobu perlivých vín. Pre svoje charakteristiky produkcie sekundárnych zlúčenín je MYCOFERM PRIMEUR určený aj na fermentácie produktov vhodných na prípravu akostných destilátov.

### **Enologická charakteristika**

Klasifikácia: *Saccharomyces cerevisiae*, killer charakter

Koncentrácia: 25 miliárd živých buniek na gram

Teplota fermentácie: medzi 8 až 25 °C

Tolerancia alkoholu: 15 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 PRIMEUR je 10-30 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 PRIMEUR.

### **Spôsob použitia**

Rehydratovať kvasinky v 10 násobnom množstve ich hmotnosti roztokom 1:1 vody a muštu pri teplote 38-40 °C. Podľa možnosti použiť na túto operáciu čistý klarifikovaný alebo filtrovaný mušt. Nechať odstáť cca. 20 minút. Pridať k prvému vylisovanému muštu na začiatku plnenia nádoby. Starostlivo dodržiavať maximálny rozdiel teplôt 10 °C medzi suspenziou kvasiniek a vylisovaným muštom.

**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.