

MYCOFERM ROUGE

MYCOFERM ROUGE sú suché aktívne kvasinky (SAK) *Saccharomyces cerevisiae*, vyšľachtené vo Francúzsku, inštitútom INRA v Narbonne, v regióne Bordeaux.

MYCOFERM ROUGE sú kryofilné (chladnomilné) SAK, predovšetkým vhodné na výrobu ovocných červených vín a vín na rýchlu konzumáciu.

Všeobecná charakteristika a aplikácia

MYCOFERM ROUGE je charakterizovaný svojou krátkou fázou latencie, rýchlymi a pravidelnými fermentáciami, ktoré privádza do konca. Sú to SAK na získanie mladých červených vín, u ktorých sa cení ovocný charakter a všeobecná vyváženosť.

MYCOFERM ROUGE sa teda odporúča:

- pre výrobu vín s vysokým obsahom alkoholu,
- pre fermentáciu muštov majúcich nízku teplotu (kryomaceráty),
- na získanie mäkkých vín, pretože je priemerným producentom glycerolu,
- na výrobu vín s arómou červených a lesných druhov ovocia,
- na stabilitu farbiacej látky,
- pre vysokú výťažnosť cukor/alkohol.

Enologická charakteristika

Klasifikácia: *Saccharomyces cerevisiae*

Koncentrácia: 25 miliárd živých buniek na gram

Teplota fermentácie: pravidelná od 10 do 28 °C

Tolerancia alkoholu: 15% obj.

Odolnosť na voľný SO₂: 50 mg/l

Produkcia peny: nízka

Produkcia glycerolu: 5-7 g/l

Produkcia prchavých kyselín: veľmi nízka (<0,20 mg/l)

Produkcia acetaldehydu: nízka (< 20 mg/l)

Produkcia vyšších alkoholov : nízka

Produkcia H₂S: nízka

Produkcia SO₂: < 10 mg/l

Dávkovanie

Odporúčané dávkovanie produktu MYCOFERM ROUGE 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 ROUGE.

Spôsob použitia

Pripraviť v čistom vedre 5% cukrový roztok, v objeme 10 litrov na každý kg dávkovaného produktu MYCOFERM ROUGE. Používať podľa možnosti nechlórovanú vodu o teplote 35-38 °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.