

COLLEZIONE CARSO

Saccharomyces cerevisiae


POPIS PRODUKTU

Kvasinky *Saccharomyces cerevisiae* majú špeciálnu enzýmatickú výbavu, sú schopné rozširovať expresiu tiolov pochádzajúcich z odrody a sú aj schopné produkovať diskkrétne množstvo fermentačných aróm.

POUŽITIE

MYCOFERM COLLEZIONE CARSO je klasický kmeň, používa sa pri hrozne bohatom na aromatické prekursor, ktoré môžu byť uvoľnené vďaka ich β -lyázovej výbave. Kmeň sa dobre adaptuje na techniky vinifikácie v redukcii a je aj schopný produkovať vína určené na vývoj v dreve.

Odporúča sa použiť ho pri bielych odrodách hrozna, bohatých na prekursor, ako sú: Sauvignon Blanc a Colombard, ale môže dodať zaujímavé znaky aj u Ribolla Gialla alebo Incrocio Manzoni 6.0.13.

				
<i>Aromatické mladé svieže biele víno</i>	<i>Charakteristické odrodové biele víno</i>	<i>Mladé svieže ružové víno</i>	<i>Základné víno pre výrobu šumivého vína</i>	<i>Šumivé víno - sekundárna fermentácia</i>
				
<i>Mladé svieže odrodové červené víno</i>	<i>Mladé červené víno</i>	<i>Komplexné vyzreté červené víno</i>	<i>Prírodné sladké víno</i>	<i>Opätovné spustenie zastavenej fermentácie</i>

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 - 30020 Pramaggiore (VE)
T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460
info@ever.it | www.ever.it

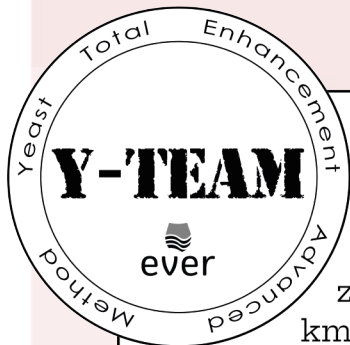


Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001-2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.

COLLEZIONE CARSO

Saccharomyces cerevisiae



EVER vďaka integrovanému systému riadenia kvasiniek a ich derivátov, počnúc od selekcie kmeňov vykonávanej priamo vo vinohradoch a vo vínnych pivniciach pomocou ich charakterizácie (ako identickej, tak aj technologickej), zaradením a uchovávaním v exkluzívnej vlastnej zbierke kmeňov kvasiniek, riadením výroby kvasiniek a ich derivátov, prísnu kvalitatívnu kontrolou (genetickou, mikrobiologickou, technologickou a organoleptickou), správnym balením, skladovaním pri kontrolovanej teplote, šírením správnych procedúr rehydratácie, aktivácie a výživy PRISPIEVA K DOSAHOVANIU VAŠICH ENOLOGICKÝCH CIEĽOV!

ŠPECIFICKÉ TECHNIKY Y-TEAM

Fyzikálne vlastnosti

Sušina 93-96 %

Fermentatívne vlastnosti*

Max. hodnota obsahu alkoholu: 15,5 % obj.
 Produkcia H₂S: nízka
 Produkcia SO₂: nízka
 Charakter POF: POF +
 Fruktózofilný charakter: fruktózofilný
 Kryofilný charakter: stredne kryofilný

*údaje získané v štandardných laboratórnych podmienkach

Mikrobiologické vlastnosti

Vitálne bunky 2* 10¹⁰ cfu/g (stredná hodnota)
 Iné druhy ako Saccharomyces < 10⁵ cfu/g
 Plesne < 10³ cfu/g
 Laktobaktérie < 10⁵ cfu/g
 Acetické baktérie < 10⁴ cfu/g
 Salmonella absencia v 25 g
 Escherichia absencia v 1 g
 Stafylokok absencia v 1 g

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001-2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.

COLLEZIONE CARSO

Saccharomyces cerevisiae

Koliformné baktérie	< 10 ² cfu/g
Listeria	< 10 ² cfu/g

Štúdia konzervovateľnosti

Kontrolný protokol Y-TEAM umožňuje garantovať bunkovú vitalitu pri expirácii shelf-life na aspoň 75% pôvodnej.

Odporúčaná výživa

Tento kmeň si vyžaduje výživu so stredne vysokým obsahom dusíka, odporúča sa prijať stratégiu, v ktorej je organický a minerálny podiel, uprednostnením produktu NUTROZIM.

Produkcia H₂S je nízka a prakticky sa anuluje vysokými úrovňami APA (okamžite asimilovateľný dusík).

PRÍPRAVA A DÁVKOVANIE

15-20 g/hl v normálnych podmienkach; v kritických podmienkach sa odporúča zvýšiť dávkovanie až po jeho zdvojnásobenie.

SPÔSOB POUŽITIA: pridať 1 kg kvasiniek do vedra s 20 l dechlórovanej vody pri teplote 35-38 °C, jemne miešať roztok počas 10 minút. Vyčkat' 10 minút pred pridaním do masy na fermentovanie. Odporúča sa, aby nebol rozdiel teplôt medzi biomasou a muštom väčší ako 10° C. Pre lepší prejav kvasiniek použiť protokol MYCOSTART s prístrojom MYCOSTARTER (www.ever.it/it/advertising.html "EFFETTO MYCOSTARTER").

BALENIE A SKLADOVANIE

Kvasinky sú k dispozícii vo vákuových baleniach po 500 g. Skladovať na chladnom a suchom mieste v neporušenom obale. Otvorené obaly starostlivo uzavrieť a produkt spotrebovať čím skôr.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, a teda sa nevyžaduje bezpečnostný list.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)
T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460
info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001-2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.