

COLLEZIONE INVERNO 1936











Saccharomyces cerevisiae

POPIS PRODUKTU

MYCOFERM COLLEZIONE INVERNO 1936 je kmeň *Saccharomyces cerevisiae*, krytotolerantný, obzvlášť vhodný na fermentáciu v obtiažnych teplotných podmienkach v chladných mesiacoch.

POUŽITIE

MYCOFERM COLLEZIONE INVERNO 1936 vyselektované z vysušeného hrozna, sú osmotolerantné a alkohologénne kvasinky. Valorizujú typickú aromatickosť prezretého hrozna, dopĺňajú znaky ovocia v alkohole a sú optimálnym producentom glycerínu. Prinášajú štruktúru a mäkkosť do vín a činia ich vhodnými na dlhé školenie. Adaptujú sa na nízke a aj vysoké teploty fermentácie s redukovanou produkciou prchavej kyslosti aj pri vysokom obsahu alkoholu.

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

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 INVERNO 1936

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 CIELOV!

ŠPECIFICKÉ TECHNIKY Y-TEAM

Fyzikálne vlastnosti

Sušina 93-96 %

Fermentatívne vlastnosti*

Max. hodnota obsahu alkoholu: 17,2 % obj.
 Produkcia H₂S: nízka
 Produkcia SO₂: nízka
 Charakter POF: POF -
 Fruktózofilný charakter: fruktózofilný
 Kryofilný charakter: vysoko kryofilný

*údaje získané v štandardných laboratórnych podmienkach

Mikrobiologické vlastnosti

Vitálne bunky 20¹⁰ 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
 Koliformné baktérie < 10² cfu/g
 Listeria < 10² cfu/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 INVERNO 1936

Saccharomyces cerevisiae

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 (200 mg/l), vysoká výbava dusíka by mohla oslabiť jeho fermentačný metabolizmus. Odporúča sa prijať stratégiu, v ktorej prevažuje organický podiel, uprednostnením produktu CREAMFERM.

Produkcia H₂S je nízka pri všetkých vysokých úrovňach 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. Vyčkať 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.