

# COLLEZIONE RUBINO











**Saccharomyces cerevisiae**

## POPIS PRODUKTU

Kvasinky *Saccharomyces cerevisiae*, sú vitálne a uprednostňujú fermentácie pri stredných teplotách. Odporúčajú sa pri vinifikácii červených vín s dlhou maceráciou a hroznách bohatých na taníny. Rozširuje bukét a prináša znaky korenisté a zrelého ovocia. Zatiaľ čo dodáva chuťovú komplexnosť, ktorá oprávňuje na školenie vína v dreve.

## POUŽITIE

MYCOFERM COLLEZIONE RUBINO je vhodný na dlhé macerácie a obzvlášť určený pre vinifikáciu významných červených vín, aj na vyzrievanie vín. Neredukuje polyfenolové dedičstvo hrozna, ale napomáha jeho stabilizácii. Je vhodné použiť ho aj pri príprave mladých červených vín - novello.

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

## EVER S.r.l.

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

**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: 16,5 % obj.  
 Produkcia H<sub>2</sub>S: stredná  
 Produkcia SO<sub>2</sub>: stredná  
 Charakter POF: POF +  
 Fruktózofilný charakter: glukózofilný  
 Kryofilný charakter: nie je kryofilný  
 \*údaje získané v štandardných laboratórnych podmienkach

### Mikrobiologické vlastnosti

Vitálne bunky 20<sup>10</sup> cfu/g (stredná hodnota)  
 Iné druhy ako Saccharomyces < 10<sup>5</sup> cfu/g  
 Plesne < 10<sup>3</sup> cfu/g  
 Laktobaktérie < 10<sup>5</sup> cfu/g  
 Acetické baktérie < 10<sup>4</sup> cfu/g  
 Salmonella absencia v 25 g  
  
 Escherichia absencia v 1 g  
 Stafylokok absencia v 1 g  
 Koliformné baktérie < 10<sup>2</sup> cfu/g  
 Listeria < 10<sup>2</sup> cfu/g

## EVER S.r.l.

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

**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, a preto sa odporúča prijať stratégiu, v ktorej je organický a minerálny podiel, uprednostnením produktu NUTROZIM.

Produkcia H<sub>2</sub>S je stredná pri všetkých 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](http://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](mailto:info@ever.it) | [www.ever.it](http://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.