

# COLLEZIONE VULCANO











**Saccharomyces cerevisiae var. bayanus**

## POPIS PRODUKTU

Kmeň *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*, je vybavený výnimočnou osmotoleranciou a toleranciou na alkohol, pre tieto vlastnosti nachádza svoje použitie pri vinifikácii vysušeného hrozna, kde umožní vyniknúť charakteristikám odrody hrozna s rozšírením ovocných znakov.

## POUŽITIE

MYCOFERM COLLEZIONE VULCANO sa adaptuje ako na nízke, tak aj na vysoké teploty fermentácie s redukovanou produkciou prchavej kyslosti aj pri vysokom obsahu alkoholu. Je určený pre všetky fermentácie, aj v obzvlášť obtiažnych podmienkach, ako pri opätovnom spustení zastavenej fermentácie. Je ideálny na výrobu šumivých vín a "élevage" na kaloch, pri metódach "Classico" "Charmat long (dlhý)".

				
<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 | 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 VULCANO

**Saccharomyces cerevisiae var. bayanus**



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: 17,5 % obj.  
 Produkcia H<sub>2</sub>S: veľmi nízka  
 Charakter POF: POF +  
 Fruktózofilný charakter: fruktózofilný  
 Kryofilný charakter: kryofilný  
 \*údaje sú 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 VULCANO

**Saccharomyces cerevisiae var. bayanus**

## Štúdia konzervovateľnosti

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

## Odporúčaná výživa

Tento kmeň si vyžaduje výživu s nízkym obsahom dusíka, a preto sa odporúča prijať stratégiu, v ktorej prevažuje organický podiel, uprednostnením produktu CREA-FERM.

Produkcia H<sub>2</sub>S je nízka a prakticky sa anuluje s 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. 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.