

MYCOFERM CRU 05

MYCOFERM CRU 05 sú sušené aktívne kvasinky (SAK) kmeňa *Saccharomyces cerevisiae* var. *Bayanus*, vyšľachtené pre produkciu veľkých červených vín, nakoľko zhodnocuje charakteristiku prostredia "terroir" odrôd, ako sú: Nebbiolo, Pinot nero, Teroldego, Cabernet, Merlot, Refosco, Sangiovese a Montepulciano.

Kvasinky **MYCOFERM CRU 05** sú fruktofilné, poskytujú vysokú výťažnosť alkoholu, vynikajú mohutnou aktivitou, krátkou štartovacou dobou dokonca aj pri stredne nízkych teplotách fermentácie.

Kvasinky **MYCOFERM CRU 05** pozitívne prispievajú k získaniu pocitu jemnosti, vďaka väčšej produkcii glycerínu, a k buketu s príjemnými tónmi divoko rastúcich bobúľ.

VŠEOBECNÉ VLASTNOSTI A APLIKÁCIA

MYCOFERM CRU 05 sú sušené aktívne kvasinky, ktoré sa vďaka svojmu pôvodu odporúčajú pre vinifikáciu výberového červeného hrozna. Enologické charakteristiky týchto kvasiniek ich robia vhodnými pre:

- fermentáciu muštov s vysokou hladinou cukru
- prípady, v ktorých je dôležité kompletne vyčerpanie cukru
- vinifikácie pri nízkych teplotách
- produkciu vyvážených a jemných vín
- opakovanú fermentáciu v prípade zastavenej fermentácie
- jeho schopnosť degradovať kyselinu jablčnú až o 30%

ENOLOGICKÉ VLASTNOSTI

Klasifikácia: *Saccharomyces cerevisiae* var. *Bayanus*

Životaschopnosť a čistota: v súlade s normou ST. IASMA (Istituto di San Michele all'Adige)

Fermentačná teplota: 16 až 30°C

Výťažnosť cukor/alkohol: 16,5 g cukru/1% alkoholu

Tolerancia k alkoholu: 16% objemu

Produkcia peny: minimálna

Produkcia glycerínu: 8-10 g/l

Produkcia prechodnej kyslosti: veľmi nízka

Produkcia acetaldehydu: nízka

Produkcia vyšších alkoholov: nízka

Produkcia SO₂ : nízka

Produkcia H₂S : nízka

DÁVKOVANIE

Navrhované dávkovanie kvasiniek MYCOFERM CRU 05 je 20 g/hl v bežných podmienkach. V kritických podmienkach (napr. zastavená fermentácia pri vysokom obsahu alkoholu) sa odporúča zvýšiť dávkovanie až na dvojnásobok.

DÔLEŽITÉ: S cieľom vyťažiť plné výhody z charakteristík kvasiniek MYCOFERM CRU 05 sa odporúča použitie živín a bioregulatorov, ako sú ZIMOVIT, NUTROZIM, BIOCIBUS a CREAMFERM.

INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE

V čistej nádobe pripravte 10 l 5% cukrového roztoku pre každý kg kvasiniek MYCOFERM CRU 05, ktoré sa majú použiť. Ak je to možné, použite nechlórovanú vodu pri teplote 35-38 °C. Pridajte kvasinky a roztok pomaly premiešajte. Po 10 minútach ešte raz jemne premiešajte a počkajte ďalších 10 minút pre ich náležitú rehydratáciu. V nasledujúcich 10 minútach (teda v priebehu a nie až po 30 minútach celkovo) pridajte kvasinky do masy pre fermentáciu a overte, že rozdiel teplôt medzi biomasou a produktom pre fermentáciu nie je vyšší ako 10°C. V opačnom prípade vykonajte postupnú aklimatizáciu.

BALENIE

Vákuovo balené vrecká po 500 g v krabiciach po 12 kg

Skladujte v pôvodných a vákuovo uzavretých obaloch pri teplote 5 až 15°C v suchom prostredí. Ak obsah spotrebujete iba čiastočne, obal uzavrite a skladujte v chladničke pri +4°C.

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.