

# MYCOFERM CRU 31

MYCOFERM CRU 31 sú sušené aktívne kvasinky (SAK) rodu *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* vyšľachtené pre ich enologické vlastnosti pre výrobu bielych a ružových vín. Vďaka ich silnej vitalite sa odporúča ich použitie pri vinifikácii červených vín iba v prípade, ak sa fermentácia uskutočňuje pri kontrole teploty, ktorá by nemala presiahnuť 25°C.

MYCOFERM CRU 31 sú schopné fermentácie aj v kritických podmienkach ako je to v prípade čistých muštov, pri nízkych teplotách a za redukčných podmienok pri výrobe vína; v tomto prípade stúpa produkcia kvetových a ovocných aróm a polysacharidov, preto významne prispieva k rovnováhe a senzorickej stabilite vína.

## TECHNICKÉ VLASTNOSTI



Conforme al documento:  
**"ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE:  
LIEVITI SECCHI ATTIVI (L.S.A.)  
AD ALTA VITALITÀ E PUREZZA"**  
Certificato AQA n. 080/P - 1ª emissione 23.07.2007

MYCOFERM CRU 31 sú šľachtené aktívne kvasinky s "vysokou vitalitou a čistotou", a certifikovanými charakteristikami, pre každú šaržu, certifikátom AQA, v súlade s normou ST.006 of IASMA.

Klasifikácia: *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*  
Fermentačná teplota: 12 až 25°C  
Výťažnosť cukor/alkohol: 16,4 g cukru/1% alkoholu  
Tolerancia k alkoholu: 16% objemu  
Produkcija peny: minimálna

Produkcija glycerínu: stredne vysoká  
Prchavá kyslosť: veľmi nízka  
Produkcija acetaldehydu: veľmi nízka  
Produkcija vyšších alkoholov: nízka  
Produkcija SO<sub>2</sub> : veľmi nízka  
Produkcija H<sub>2</sub>S : nízka

## POUŽÍVANIE A DÁVKOVANIE

15-20 g/hl za bežných podmienok; v kritických podmienkach sa odporúča zvýšiť dávkovanie na dvojnásobok. S cieľom vyťažiť plné výhody z charakteristík prípravku MYCOFERM CRU 31 sa dôrazne odporúča použitie živín a bioregulátorov ako sú ZIMOVIT, NUTROZIM, BIOCIBUS a CREAMFERM.

Pripravte 10 l 5% roztoku cukru v čistej nádobe, na každý kg kvasiniek MYCOFERM CRU 31. Pokiaľ je to možné, použite nechlórovanú vodu pri teplote 35-38 °C. Pridajte kvasnice a pomaly miešajte roztok. Po 10 minútach ešte raz jemne premiešajte a počkajte ďalších 10 minút pre ich náležitú rehydratáciu. Počas nasledujúcich 10 minút (teda v priebehu a nie až po 30 minútach celkovo) pridajte kvasnice do masy pre fermentáciu a overte, že rozdiel teplôt medzi biomasou a produktom pre fermentáciu nie je vyšší ako 10 °C ; V opačnom prípade, prosím, vykonajte postupnú aklimatizáciu.

## BALENIE A SKLADOVANIE

Kvasinky sú dostupné vo vákuovo balených vreckách po 500 g.  
Skladujte v chladnom a suchom prostredí v pôvodných zatavených obaloch. Otvorené balenia starostlivo uzatvorte. V každom prípade treba produkt spotrebovať čo najskôr.

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