

COLLEZIONE QUARZO

Saccharomyces cerevisiae

POPIS PRODUKTU

Kvasinky *Saccharomyces cerevisiae* majú špeciálnu enzýmatickú výbavu, sú schopné rozširovať expresiu tiolov pochádzajúcich z odrody a sú aj schopné produkovať diskkrétne množstvo fermentačných aróm.

POUŽITIE

MYCOFERM COLLEZIONE QUARZO je kmeň, ktorý sa používa pri hrozne bohatom na aromatické prekursor, ktoré môžu byť uvoľnené vďaka ich β -lyázovej výbave. Kmeň sa dobre adaptuje na techniky vinifikácie v redukcii a je aj schopný produkovať vína určené na vývoj v dreve.

Odporúča sa použiť ho pri bielych odrodách hrozna, bohatých na prekursor, ako sú: Sauvignon Blanc, Chenin Blanc a Colombard, ale môže dodať zaujímavé znaky aj u Ribolla Gialla alebo Incrocio Manzoni 6.0.13.

				
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 vzreté červené víno	Prirodne 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 QUARZO

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, prísnou kvalitatívnou 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:	15,5 % obj.
Produkcia H ₂ S:	nízka
Produkcia SO ₂ :	nízka
Charakter POF:	POF +
Fruktózofilný charakter:	fruktózofilný
Kryofilný charakter:	stredne kryofilný
Med:	vysoká citlivosť

*údaje získané v štandardných laboratórnych podmienkach

Mikrobiologické vlastnosti

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

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. Použitie organickej výživy, ktoré napomáha podnieteniu arómy, musí byť limitované v prvej fáze fermentácie, uprednostnením produktov, ktoré

neobsahujú sírnaté aminokyseliny (CREAFERM). Následne sa odporúča prijať stratégiu, v ktorej prevláda anorganický podiel, uprednostnením produktu ZIMOVIT. Ak by bolo potrebné uskutočnenie stratégie na zachovanie aromatických zlúčenín s použitím derivátov kvasiniek bohatých na glutatión (POLISAC WHITE/EXTRAWHITE), tak sa odporúča dávkovať ich po uplynutí 2/3 fermentačného procesu.

V prípade fermentačných teplôt, ktoré sú obzvlášť nízke $\leq 15^{\circ}\text{C}$, sa odporúča zvýšiť dusíkovú výživu (+ 25%).

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.