

MYCOFERM CRU31

Saccharomyces cerevisiae var. *bayanus*

POPIS PRODUKTU

MYCOFERM CRU 31 *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*, je veľmi vitálny, alkohologénny a fruktózofilný; je schopný fermentovať veľmi číre mušty a pri nízkej teplote. Odporúča sa pre veľké vína a na školenie. Vysoká produkcia polysacharidov a vyvážený prínos ovocných aróm (citrusy a exotické ovocie) a kvetinových aróm obdarúvajú vína veľkou harmóniou a chuťovou príjemnosťou.

POUŽITIE

MYCOFERM CRU 31 je schopný fermentovať v kritických podmienkach, ako v prípade čírych muštov, pri nízkej teplote a pri vinifikácii v redukcii; v týchto podmienkach zvyšuje produkciu kvetinových a ovocných aróm a polysacharidov, čím významne prispieva k harmónii a zmyslovej stabilite vína.

				
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 vyzreté červené víno	Prírodné 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.

MYCOFERM CRU31

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:	16,8% obj.
Produkcia H ₂ S:	veľmi nízka
Charakter POF:	POF –
Fruktózofilný charakter:	vysoko fruktózofilný
Kryofilný charakter:	stredne kryofilný
*údaje získané v štandardných laboratórnych podmienkach	

Mikrobiologické vlastnosti

Vitálne bunky	$2 \cdot 10^{10}$ cfu/g (stredná hodnota)
Iné druh 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.

MYCOFERM CRU31

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus

ŠTÚDIA KONZERVATIVNOSTI

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

ODPORÚČANÁ VÝŽIVA

Tento kmeň vyžaduje výživu so stredne vysokým obsahom dusíka, a preto sa odporúča prijať kombinovanú stratégiu, v ktorej je organický a minerálny podiel, uprednostnením produktu NUTROZIM.

Produkcia H₂S je zostáva nízka pri všetkých úrovňach okamžite asimilovateľného dusíka (APA).

PRÍPRAVA A DÁVKOVANIE

15-20 g/hl v normálnych podmienkach; v kritických podmienkach sa odporúča zvýšiť dávkovanie až po jeho zvojnásobenie.

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 a 10 kg. 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.