

MYCOFERM IT CAB 90

Saccharomyces cerevisiae

POPIS PRODUKTU

Kvasinky *Saccharomyces cerevisiae* sú ideálne pri výrobe odrodových červených vín, pretože sú vybavené dobrou rezistenciou na alkohol a majú limitované nutričné potreby. U mladých vín zdôraznia ovocné znaky (černica, čerešňa, malina, ríbezľa); u štruktúrovaných vín so stredným školením zvýrazňujú vývoj smerom k zrelému ovociu, džemu a koreniam.

POUŽITIE

MYCOFERM IT CAB 90 má enzýmatické aktivity, ktoré umožňujú extrahovať a konzervovať v čase primárne arómy hrozna, pričom zdôraznia zvláštne zmyslové znaky, ktoré sa zrodia z interakcie vinič-terroir. Pri Merlote a Cabernete sú, od prípadu k prípadu, viac výrazné znaky čiernej ríbezle (cassis), černice a čierneho korenia; pri Rulandskom modrom sú to znaky divej čerešne, sladkého drievka, čiernej ríbezle (cassis), červenej ríbezle a maliny. Pri Barbere zdôrazní znak ruže, zatiaľ čo u Sangiovese zvýrazní znaky iris a fialky. V spojení s tanínom Tannfruity je ideálny pri vinifikácii.

				
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	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.

MYCOFORM IT CAB 90

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 % vol.
 Produkcia H₂S: nízka
 Charakter POF: POF +
 Fruktózofilný charakter: stredne fruktózofilný
 Kryofilný charakter: kryofilný
 *údaje získané v štandardných laboratórnych podmienkach

Mikrobiologické vlastnosti

Vitálne bunky $2 \cdot 10^{10}$ 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.

MYCOFORM IT CAB 90

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 s nízkym obsahom dusíka a ak je podporovaný vysokou úrovňou okamžite asimilovateľného dusíka (APA), tak drasticky zredukuje tvorbu acetaldehydu a produkciu H₂S.

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 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.