

MYCOFERM PRO ROUGE

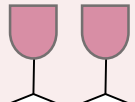
Saccharomyces cerevisiae

POPIS PRODUKTU

Kvasinky *Saccharomyces cerevisiae*, sú stredne vitálne a alkohologénne; vlastné osobitosti ich činia vhodnými na využitie aromatického odrodového dedičstva červených hrozien predovšetkým, keď sú použité pri predfermentačných maceráciach zastudena, na získanie vín s ovocnými znakmi a na vína na okamžitú konzumáciu. Sú odporúčané aj pri vinifikácii hrozien chudobných na antokyány, pretože adsorbujú málo farby.

POUŽITIE

MYCOFERM PRO ROUGE je určený pre techniky vinifikácie, ktoré predpokladajú kontakt so svetlom, či už je uskutočnená tradičnými systémami alebo technikami macerácie zastudena. Vďaka svojej enzymatickej výbave prispieva k zachovaniu odrodových charakteristík hrozna a terroiru pôvodu hrozna

				
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.

MYCOFERM PRO ROUGE

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:	16,0 % obj.
Produkcia H ₂ S:	stredne vysoká
Produkcia SO ₂ :	nízka
Charakter POF:	POF +
Fruktózofilný charakter:	stredne fruktózofilný
Kryofilný charakter:	stredne kryofilný

*údaje získané v štandardných laboratórnych podmienkach

Mikrobiologické vlastnosti

Vitálne bunky	20 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 PRO ROUGE

Saccharomyces cerevisiae

Štúdia konzervovateľnosti

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 stratégiu, v ktorej je organický a minerálny podiel, uprednostnením produktu NUTROZIM.

Produkcia H₂S je stredne vysoká 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.