

MYCOFERM A 22

Saccharomyces cerevisiae

VLASTNOSTI

MYCOFERM A22 *Saccharomyces cerevisiae*, je vitálny a alkohologénny kmeň, môže fermentovať bez akýchkoľvek ťažkostí veľmi číre mušty a to aj pri nízkych teplotách. Nie je obzvlášť náročný na výživu, ale dobrá úroveň APA (okamžité asimilovateľný dusík) mu umožní zlepšiť aromatickú expresiu. Produkuje príjemné a veľmi stabilné arómy v čase. Má optimálny fruktózofilný charakter. Kmeň je vyselektovaný exkluzívne pre kolekciu EVER pre svoje významné technické vlastnosti, vyznačuje sa svojou kvalitou a intenzitou ovocných aróm, ako sú citrusy a exotické ovocie, ktoré je schopný produkovať. Tieto vlastnosti ho činia vhodným pre získanie bielych a ružových vín s veľkou chuťovou harmóniou a príjemnosťou.

POUŽITIE

Produkt MYCOFERM A22:

- je schopný fermentovať pri nízkej teplote a tiež číre mušty; v týchto podmienkach zvyšuje produkciu kvetinových a ovocných aróm a tiež parientálnych polysacharidov, pričom má dôležitý prínos pre harmóniu a senzorickú stabilitu vína;
- je obzvlášť výkonný pre postfermentačné školenie, pretože umožňuje rýchle uvoľňovanie látok, ktoré zvyšujú komplexnosť a chuťovo-čuchovú intenzitu vína;
- jeho vlastnosti nachádzajú najväčšie ocenenie pri vinifikácii bielych neutrálnych hrozieň, veľmi čírych muštach, ružových muštach pochádzajúcich z krátkych lisovaní červených hrozieň.
- je alkohologénny, vitálny, fruktózofilný a kryofilný, môže sa teda adaptovať na extrémne protokoly vinifikácie.

				
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.

MYCOFORM A 22

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, prísnu kvalitatívnu kontrolou (genetickou, mikrobiologickou, technologicou a organoleptickou), správnym balením, skladovaním pri kontrolovanej teplote, šírením správnych procedúr rehydratácie, aktivácie a výživy PRISPIEVA K DOSAHOVANIU VAŠICH ENOLOGICKÝCH CIEĽOV!

ŠPECIFICKÉ TECHNIKY Y-TEAM

Fyzikálne vlastnosti

Sušina 93-96 %

Fermentatívne vlastnosti*

Max. hodnota obsahu alkoholu:	15, 8% obj.
Produkcia H ₂ S:	veľmi nízka
Charakter POF:	POF –
Fruktózofilný charakter:	fruktózofilný
Kryofilný charakter:	stredne kryofilný

*údaje získané v štandardných laboratórnych podmienkach.

Mikrobiologické vlastnosti

Vitálne bunky	2 ¹⁰ cfu/g (stredná hodnota)
Iné 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 A 22

Saccharomyces cerevisiae

Štúdia konzervovateľnosti

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

Odporúčaná výživa

Tento kmeň si vyžaduje výživu so stredne vysokým obsahom dusíka, a preto sa odporúča prijať zmiešanú stratégiu, s organicko-minerálnym podielom, uprednostnením produktu NUTROZIM.

Produkcia H₂S zostáva nízka pri všetkých úrovňach APA (okamžite asimilovateľný dusík).

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

Vákuové balenia po 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.