

MYCOFERM B22

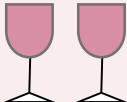
Saccharomyces cerevisiae var. bayanus

POPIS

MYCOFERM B22 (*Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*), vitálne kvasinky, vybavené vysokou odolnosťou na nízke teploty, fruktózofilné, so skromnými nutričnými požiadavkami, schopné exaltovať aromatické charakteristiky pôvodného hrozna, pre regulárne fermentácie, na opätovné spustenie zastavenej fermentácie.

POUŽITIE

MYCOFERM B22 je rustikálny kmeň s optimálnymi technologickými charakteristikami, ktoré môžu byť vhodne využité v odlišných enologických podmienkach. Je použiteľný aj pri ošetrovaní zastavenia fermentácie a vďaka svojej alkohologénnej schopnosti pri fermentácii alebo obohatení.

				
Aromatické mladé svieže biele víno	Charakteristické odrodové biele víno	Mladé svieže ružové víno	Základné víno pri výrobe 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

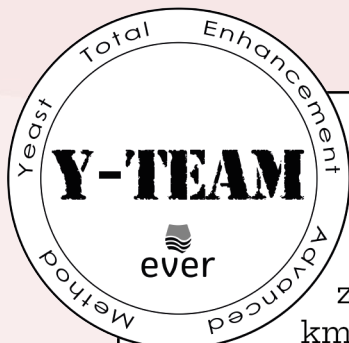


Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001:2008
certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.

MYCOFERM B22

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, prísnou kvalitatívnou kontrolou (genetickou, mikrobiologickou, technologicou 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: 16,6 % obj.

Produkcia H₂S: nízka

Charakter POF: POF -

Fruktózofilný charakter: fruktózofilný

Kryofilný charakter: kryofilný

*údaje získané v štandardných laboratórnych podmienkach

Mikrobiologické vlastnosti

Vitálne bunky 20¹⁰ cfu/g (stredná hodnota)

Iné druhy ako Saccharomyces < 10⁵ cfu/g

Plesne < 10³ cfu/g

Laktobaktérie < 10⁵ cfu/g

Acetické baktérie < 10⁴ cfu/g

Salmonella absencia v 25 g

Escherichia absencia v 1 g

Stafylokok absencia v 1 g

Koliformné baktérie < 10² cfu/g

Listeria < 10² 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 B22

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus

Štúdia konzervovateľnosti

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

Odporúčaná výživa

Tento kmeň si nevyžaduje a nemá prospech z výživy so stredne vysokým obsahom dusíka, a preto sa odporúča prijať stratégiu, v ktorej prevažuje organický podiel, uprednostnením produktu CREA-FERM.

Produkcia H₂S je konštatne nízka.

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.