

MYCOFERM CRU 05

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus

POPIS PRODUKTU

Kmeň *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*, je vitálny a alkohologénny; odporúča sa pri klasickej vinifikácii významných červených vín so znakmi lesného ovocia a čiernych ríbezlí. Vysoká produkcia glycerínu činí vína plnšími a elegantnejšími.

POUŽITIE

MYCOFERM CRU 05 je ideálny pre fermentáciu pri vinifikácii akostného červeného hrozna od sviežich klimatických zón na severe až po teplé zóny v strede a na juhu.

Enologické charakteristiky týchto kvasiniek ich činia vhodnými pri vinifikácii muštov s vysokým obsahom cukrov, kde je dôležité ukončenie alkoholovej transformácie.

				
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 CRU 05

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, 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:	16,2 % obj.
Produkcia H ₂ S:	stredne vysoká
Charakter POF:	POF +
Fruktózofilný charakter:	glukózofilný
Kryofilný charakter:	nie je 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 CRU 05

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 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, ale sa drasticky zredukuje dobrou dusíkovou výbavou.

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.