

MYCOFERM IT 07

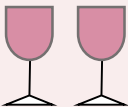
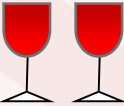
Saccharomyces cerevisiae var. bayanus

POPIS PRODUKTU

Kmeň *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* je obzvlášť vhodný pri výrobe bielych a ružových vín, ktorým dodáva vyváženosť a eleganciu so znakmi kvetín a čerstvého ovocia. Ideálny je pri sekundárnej fermentácii klasických šumivých vín a perlivých vín; zachováva fixnú kyslosť vín a exaltuje pocit sviežosti.

POUŽITIE

Kombinované použitie produktu MYCOFERM IT 07 pri primárnej fermentácii a pri sekundárnej fermentácii umožňuje získať lepšie výsledky; analogicky pridanie muštu k základnému vínu (v autokláve), má za následok objavenie odrodových aróm, schopných exaltovať typické charakteristické rysy viniča a napomáhať harmonickej fúzii s arómami z fermentácie. Je teda schopný umožniť zrod vín, ktoré sú elegantné, svieže, s vyváženým zložením a ktoré rešpektujú typickú aromatickú expresiu Prosecca s kvetinovými a ovocnými znakmi z fermentácie.

				
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 IT 07

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: 16,6 % 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 IT 07

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus

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 preto sa odporúča prijať stratégiu, v ktorej prevažuje organický podiel, uprednostnením produktu CREA-FERM.

Produkcia H₂S je 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 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.