

MYCOFERM PRO NATURE

Saccharomyces cerevisiae

POPIS PRODUKTU

Aromatické kvasinky *Saccharomyces cerevisiae* vďaka vysokej produkcii stabilných esterov a acetátov posilňujú ovocné a kvetinové tóny menej aromatických vín. Sú schopné fermentovať a pritom významne limitovať prínos oxidu siričitého a acetaldehydu. Sú ideálne na prípravu základných vín určených na výrobu šumivých vín, pričom sa v tejto fáze používa produkt MYCOFERM PRO CRIO-SP alebo MYCOFERM IT07.

POUŽITIE

MYCOFERM PRO NATURE môže byť použitý pri všetkých vinifikáciách, kde sa uprednostňuje prínos acetátov a kde je požadovaná nízka produkcia acetaldehydu a oxidu siričitého. Pri vinifikácii červených odrôd hrozna môže generovať uchvacujúce a delikátne znaky, predovšetkým u vín, ktoré nie sú určené na zrenie. Tieto kvasinky sú vhodné ako samostatne, tak aj v kombinácii s produktami COLLEZIONE INVERNO, pri fermentácii odsírených muštov, u ktorých môže prispieť k obohateniu aromatického profilu.

Keď chceme získať vína s nízkym obsahom oxidu siričitého, vtedy sa odporúča pridať MYCOFERM PRO NATURE k referenčným kvasinkám odrody/typológii vína.

				
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 NATURE

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, 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 SO ₂ :	nízka
Produkcia acetaldehydu	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 druhy ako <i>Saccharomyces</i>	< 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.

MYCOFERM PRO NATURE

Saccharomyces cerevisiae

Štúdia konzervovateľnosti

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

Odporúčaná výživa

Tento kmeň si vyžaduje výživu s vysokým obsahom dusíka, a preto sa odporúča prijať stratégiu, v ktorej prevažuje organický podiel, uprednostnením produktu CREA-FERM.

Produkcia H₂S je nízka a prakticky sa anuluje s APA (okamžite asimilovateľný dusík), približne 300 mg/l.

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.