

MYCOFERM M 22

Saccharomyces cerevisiae

POPIS

MYCOFERM M 22 *Saccharomyces cerevisiae*, je to kmeň, ktorý je vybavený optimálnou alkohologénnou schopnosťou a dobrou fermentačnou vitalitou; pre tieto svoje rysy nachádza použitie vo vinifikácii červeného hrozna, aj toho ktoré pochádza zo sušenia alebo koncentrácie, kde exaltuje vlastnosti odrody hrozna, pričom rozširuje ovocné znaky.

Sú to rýchle kvasinky s krátkou latentnou fázou, a teda sú cenené pre svoju fermentačnú kapacitu veľkých mäs, keď je želané zachovanie elegantného a exkluzívneho aromatického profilu.

Vzhľadom na svoju univerzálnosť sú použiteľné aj pri fermentácii veľmi klarifikovaných muštov alebo dokonca odsírených muštov, aj spolu synergicky s inými komplementárnymi kmeňmi, ako je napríklad MYCOFERM A 22.

POUŽITIE

Produkt MYCOFERM M 22:

- prispôsobuje sa ako na nízke, tak aj na vysoké teploty fermentácie s redukovanou produkciou prchavej kyslosti;
- prináša významné množstvo glycerínu a uvoľňuje parietálne polysacharidy, a preto zvyšuje chuťovú komplexnosť; je optimálny pre červené hrozno;
- rešpektuje identitu hroznovej odrody, a preto môže nájsť použitie aj pri vinifikácii základného vína pri výrobe šumivého vína;
- jeho enzymatická výbava sa synergicky dopĺňa s inými kmeňmi z línie Mycoferm, ako je napríklad MYCOFERM A 22.

				
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 M 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, 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:

17,0 % obj.

Produkcia H₂S:

veľmi nízka

Charakter POF:

POF +

Fruktózofilný charakter:

stredne fruktózofilný

Kryofilný charakter:

kryofilný

*údaje získané v štandardných labortórnych podmienkach.

Mikrobiologické vlastnosti

Vitálne bunky

2¹⁰ 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 M 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 s nízkym 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 vysokým obsahom 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.