

MYCOFERM B22

MYCOFERM B22 je selekcionirana suha vinska kvasovka *Saccharomyces Bayanus*, z zelo hitrim startom vrenja, -zelo živahna kvasovka, ki je sposobna hitro prevladati nad divjo mikrofloro.

MYCOFERM B22 je kvasovka, ki prenese dovolj SO₂, in vre umirjeno in popolno. MYCOFERM B22 je primerna za vinifikacijo belih, rdečih in rose vin.

Specifične lastnosti in aplikacije:

- Vodena kinetika vrenja
- Hiter start vrenja, ki se nadaljuje z umirjenim vrenjem
- Zanemarljivo tvorjenje hlapnih kislin
- Zanemarljivo nastajanje H₂S
- Vre tudi pri nizkih temperaturah
- Primerna za pridelavo penečih vin in biser vin

Doziranje:

- Priporočamo doziranje 20 g/hl v normalnih pogojih.
- V kritičnih primerih(ustavitev vrenja, zastoji vrenja) dodamo dvojno količino kvasovk, to je 40 g/hl ali več.
- Priporočamo dodatek biostimulatorjev in regulatorjev vrenja ZIMOVIT, FERMEVIT, NUTROZIM, CREA-FERM, da bi iz kvasovke izkoristili vse njene enološke lastnosti.

Navodilo za uporabo:

Kvasovke rehidriramo v 10-kratni količini osladdkane vode (5% raztopina sladkorja), pri temperaturi 35-38°C. Kvasovke skrbno pomešamo in vrelni nastavek pustimo počivati 10 minut. Po 10 minutah še enkrat pomešamo, da omogočimo popolno rehidriranje kvasovk. V naslednjih desetih minutah vrelni nastavek dodamo v mošt. Ves postopek priprave vrelnega nastavka naj ne traja več kot 30 minut.

Če je temperaturna razlika med vrelnim nastavkom in moštom večja kot 10°C, moramo vrelni nastavek postopoma ohladiti.