

MYCOFERM COLLEZIONE MEDITERRANEO

MYCOFERM COLLEZIONE MEDITERRANEO je sev kvasovk vrste *Saccharomyces cerevisiae*, selekcioniran za pridelavo karakterističnih Mediteranskih vin, ki smo jih namenili za srednje dolgo ali dolgo staranje.

MYCOFERM COLLEZIONE MEDITERRANEO vina obogati z aromami svežega sadja, murve, slive, vina so polna in rahlo taninska.

MYCOFERM COLLEZIONE MEDITERRANEO v mladih rdečih vinih poveča sortne arome vina. Pri belih vinih krepi mineralne note in tipične arome mediterana: origano, kumina, suhi kapri.

Enološke lastnosti:

- *Saccharomyces cerevisiae* suha snov 93-96%

Fermentacijske lastnosti:

- Kinetika alk. vrenja:
- Temperatura vrenja: 15 – 32°C
- Odnos sladkor /alkohol: 16,5g sladkorja / 1% alkohola
- Alkoholna toleranca: 16,5 %
- Osmotolerantna: ***
- POF karakter: POF+
- Fruktofilna: srednje
- Criofilna: ne
- Prehranska strategija: Sev potrebuje srednje do visoko potrebo po dušiku. Priporočamo strategijo hranila organsko mineralne narave kot je NUTROZIM. Tvorba H₂S ostane srednja na vseh livelih APA

Senzorične značilnosti:

- Tvorba glicerola: ***
- Tvorba zelenih sortnih arom: ***
- Tvorba estrov: ***
- Sprostitev polisaharidov: ***
- Beta-glukozidazna aktivnost: ***
- Razgradnja jabolčne kisline: ***
- Tvorba hlapnih kislin: majhna
- Tvorba višjih alkoholov: ***
- Tvorba acetaldehida: majhna

Tehnološke lastnosti:

- Tvorba pene: ***
- Toleranca na SO₂: ***
- Tvorba H₂S: srednja
- Tvorba SO₂: majhna
- Killer faktor: ne

Doziranje:

- 15-20 g/hl v normalnih pogojih fermentacije
- 40 g/hL v kritičnih situacijah
- Priporočamo uporabo

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 deseti minutah vrelni nastavek dodamo v mošt. Ves postopek priprave vrelnega nastavka naj ne traja več kot 30 minut. Če je temperaturna razlika med moštom in vrelnim nastavkom večja kot 10°C, moramo vrelni nastavek postopoma ohladiti.