

MYCOFERM COLLEZIONE PRIMAVERA

56

MYCOFERM COLLEZIONE PRIMAVERA 56, je sev kvasovk vrste *Saccharomyces cerevisiae*, selekcionirana za povečanje volumna in svežine, primerna za rdeča vina v katerih krepi sortne arome. Pri vinih pridelanih iz nevtralnih sortah grozdja pa vino obogati oziroma vinu prinese sveže sadne in tropske arome.

V kolikor jo uporabimo pri kratkih klasičnih maceracijah ali pri karbonski maceraciji pri pridelavi mladih rdečih vin in mladih rose vin izrazi noto rdečega sadja. Odlična kvasovka za pridelavo rose penečih vin.

Enološke lastnosti

- *Saccharomyces cerevisiae* suha snov 93 - 96 %

Fermentacijske lastnosti:

- Kinetika alk. vrenja: kratek čas latenze
- Temperatura vrenja: 12 – 32°C
- Odnos sladkor /alkohol: 16,4g sladkorja/ 1% alkohola
- Alkoholna toleranca: 15,5 vol%
- Osmotolerantna: ***
- POF karakter: POF+
- Fruktofilna: da
- Criofilna: srednje
- Prehranska strategija; Sev ima majhno potrebo po dušiku. Priporočamo strategijo hranil CREA-FERM in tanin UVATANN ST.

Senzorične značilnosti:

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

Tehnološke lastnosti:

- Tvorba pene: majhna
- Toleranca na SO₂: ***
- Tvorba H₂S: majhna
- Tvorba SO₂: zelo majhna
- Killer faktor: K2

Doziranje:

- Priporočamo doziranje 15-20 g/hL v normalnih pogojih
- V kritičnih pogojih povečamo doziranje na 40 g/hL. Za vrenje uporabimo hrano za kvasovke CREA-FERM, da bi iz kvasovke izkoristili vse njene enološke karakteristike in specifičnosti.

Navodilo za uporabo:

Kvasovke rehidriramo v 10-kratni količini osladdkane vode (5% raztopina), ki ne sme biti klorirana. Temperature vode naj bo 35-38°C. Kvasovke skrbno premešamo in vrelni nastavek pustimo počivati 10 minut. Po 10 minutah še enkrat pomešamo, da omogočimo popolno rehidriranje kvasovk. V naslednjih 10 minutah vrelni nastavek dodamo v mošt. Ves postopek naj ne traja več kot 30 minut.

Če je temperaturna razlika večja kot 10°C moramo vrelni nastavek postopoma ohladiti.