

MYCOFERM COLLEZIONE RUBINO

MYCOFERM COLLEZIONE RUBINO je sev kvasovk vrste *Saccharomyces Cerevisiae*, selekcioniran za pridelavo velikih rdečih vin, iz grozdja bogatega s tanini, prilagojen za dolge maceracije in za vina, ki smo jih pozneje namenili za zorenje v leseni posodi.

MYCOFERM COLLEZIONE RUBINO poudari sortne značilnosti in med alkoholnim vrenjem adsorbira manj barvnih snovi. Merlotu doprinese note zrelega sadja.

Senzorične značilnosti:

MYCOFERM COLLEZIONE RUBINO je idealna vinska kvasovka za vinifikacijo visoko kakovostnih bogatih rdečih vin, pridobljenih iz sort grozdja:

- Grozdje bogato na taninih
- Grozdje bogato na sladkorjih
- Grozdje, ki ga maceriramo dalj časa- dolge maceracije

MYCOFERM COLLEZIONE RUBINO je najboljša izbira za vina:

- Vina z visoko stopnjo alkohola
- Vina, ki bodo zorela v leseni posodi
- Vina, kot je Modri Pinot, pri katerem je zaželena čim manjša adsorbicija barvnih snovi.

Enološke lastnosti:

- *Saccharomyces cerevisiae* suha snov 93 - 96%

Fermentacijske lastnosti:

- Kinetika alk. vrenja: kratek čas latenze-hiter začetek vrenja
- Temperatura vrenja: 17 - 30°C
- Odnos sladkor /alkohol: 16,5g sladkorja za 1 vol.% alkohola
- Alkoholna toleranca: 15,0% vol.
- Osmotolerantna: ***
- POF karakter: POF+
- Fruktofilna: glukofilna
- Crioofilna: ni
- Prehranska strategija: sev potrebuje srednjo potrebo po dušiku, priporočamo strategijo hranil NUTROZIM ali CREAMFERM GOLD in POLISAC RED.

Senzorične značilnosti:

- Tvorba glicerola: srednje - veliko
- Tvorba zelenih sortnih arom: ***
- Tvorba estrov: ***
- Sprostitev polisaharidov: ***
- Beta-glukozidazna aktivnost: ***
- Razgradnja jabolčne kisline: ***
- Tvorba hlapnih kislin: zelo majhna

- Tvorba višjih alkoholov: ***
- Tvorba acetaldehida: zelo majhna

Tehnološke lastnosti:

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

Doziranje:

- 15-20 g/hl v normalnih pogojih
- V kritičnih situacijah (ustavitev vrenja ob visokem alkoholu) dodamo dvojno količino kvasovk 40g/hl. Priporočamo dodatek aktivatorjev in regulatorjev vrenja NUTROZYM ali CREAMFERM GOLD In POLISAC RED, da bi iz kvasovke izkoristili vse njene enološke lastnosti.

Navodilo za uporabo:

Kvasovke rehidriramo v 10-kratni količini osladkane 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 z dodajanjem mošta.