

MYCOFERM COLLEZIONE UVARUM

MYCOFERM COLLEZIONE UVARUM je sev *Saccharomyces bayanus ex uvarum* je plod projekta selekcionirati avtohtono kvasovko za pridelavo vina AMARONE, v sodelovanju laboratorija prof. DELLAGIO na raziskovalnem inštitutu univerze v Veroni in raziskovalnega centra Vitivinicoltura v Veroni.

Senzorične lastnosti in aplikacija:

MYCOFERM COLLEZIONE UVARUM je *Saccharomyces bayanus ex uvarum* izpeljan z selekcijo sevov kvasovk s področja klasične pridelave vina Amarone, v povezavi *S. cerevisiae* in *S. bayanus*.

MYCOFERM COLLEZIONE UVARUM vina ki, jih pridelamo z uporabo te kvasovke so značilna po karakterju: zrelega sadja z značilnimi cvetličnimi in zeliščnimi aromami.

Enološke lastnosti:

- *Saccharomyces bayanus ex uvarum* 93-96 % suhe snovi

Fermentacijske lastnosti:

- Kinetika alk. vrenja: hiter start fermentacije, tudi pri nizkih temperaturah
- Temperatura vrenja: 10 – 12°C
- Odnos sladkor /alkohol: ***
- Alkoholna toleranca: 15,2 vol %
- Osmotolerantna: ***
- POF karakter: POF+
- Fruktofilna: glukofilna
- Criofilna: srednje
- Prehranska strategija: Sev potrebuje visoko raven dušika, se priporoča strategija mineralno organska NUTROZIM. Nastanek H₂S se zniža z APA do 30 mg/l

Senzorične značilnosti:

- Tvorba glicerola: zelo velika 15 17 g/l
- Tvorba zelenih sortnih arom: ***
- Tvorba estrov: ***
- Sprostitev polisaharidov: ***
- Beta-glukozidazna aktivnost: ***
- Razgradnja jabolčne kisline: ***
- Tvorba hlapnih kislin: <0,30 g/l
- Tvorba višjih alkoholov: ***
- Tvorba acetaldehida:***

Tehnološke lastnosti:

- Tvorba pene: ***
- Toleranca na SO₂: 50 mg/l

- Tvorba H₂S: velika (kontrolirati z dodatkom dušika)
- Tvorba SO₂: ***
- Killer faktor: ***

Doziranje:

- 20-30 g/hl

Navodilo za uporabo:

Kvasovke rehidriramo v 10-kratni količini mešanice vode in mošta v razmerju 1:1 (mošt –voda) pri temperaturi 38-40°C. Mošt, ki ga pri tem postopku uporabimo mora biti čist, bister in filtriran. Suspenzijo pustimo počivati približno 20 minut. Nato dodamo nastavek med prvim polnjenjem posode. Razlika v temperaturi med vrelnim nastavkom in moštom je lahko največ 10°C.

VP 20 je soj testiran in ima certifikat:

Dipartimento Scientifico e Tecnologico Università di Verona v sodelovanju z
Centro per la Sperimentazione in Vitivinicoltura Provincia di Verona