MYCOFERM COLLEZIONE VULCANO

MYCOFERM COLLEZIONE VULCANO je sev kvasovk vrste Saccharomyces cerevisiae var. bayanus, selekcioniran za pridelavo desertnih sladkih vin iz posušenega grozdja in penečih vin visoke kakovosti.
MYCOFERM COLLEZIONE VULCANO je prilagojen za fermentiranje v širokem temperaturnim območju, zato je idealen za fermentacije v težjih pogojih, v hladnih mesecih ali pa fermentacije brez nadzorovanega vrenja v toplih področjih.
MYCOFERM COLLEZIONE VULCANO je osmotolerantna kvasovka, alkoholna in z dodatno aktivnostjo Killer, ki z lahkoto prevlada divjo mikrofloro.

Senzorične značilnosti in aplikacija:
MYCOFERM COLLEZIONE VULCANO je vinska kvasovka primerna za vse tipe alkoholne fermentacije.
Njene enološke karakteristike se izrazijo v naslednjih primerih:

- Vrenje mošta z visokimi sladkorji
- Refermentacije vin z visokim alkoholom
- Fermentacije mošta in vin pri zelo nizkih temperaturah
- Ponovne fermentacije do popolnoma povretja
- Fermentacije mošta in vin, brez kontroliranja temperature
- Za vina, kjer želimo, da se izrazijo sortne značilnosti grozdja

Enološke karakteristike:

- Saccharomyces cerevisiae var.bayanus, 93 - 96% suhe snovi

Fermentacijske lastnosti:

- Kinetika alk. vrenja: ***
- Temperatura vrenja: med 8 – 34°C
- Odnos sladkor /alkohol: 16,5g sladkorja / 1% alkohola
- Alkoholna toleranca: 17,5 vol %
- Osmotolerantna: ***
- POF karakter: POF+
- Fruktofilna: da
- Criofilna: da
- Prehranska strategija: Sev potrebuje nizko potrebo po dušiku. Priporočamo strategijo z dodatkom organskih hranil CREAFERM. Nastanek H2S je zelo nizek in povsem izgine z primerno oskrbo z dušikom.

Senzorične značilnosti:

- Tvorba glicerola: srednje
- Tvorba želenih sortnih arom: ***
- Tvorba estrov: ***
- Sprostitev polisaharidov: ***
- Beta-glukozidazna aktivnost: ***

- Razgradnja jabolčne kisline: ***
- Tvorba hlapnih kislin: majhna
- Tvorba višjih alkoholov: majhna
- Tvorba acetaldehida: majhna

Tehnološke lastnosti:

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

Doziranje:

- 20 g/l v normalnih pogojih
- v kritičnih pogojih (ustavitev vrenja ob visokem alkoholu) se doda dvojno količino kvasovk 40 g/l. Priporočamo dodatek bioaktivatorjev in regulatorjev vrenja ZIMOVIT, FERMEVIT, NUTROZIM in CREAFERM, 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^{o}C, moramo vrelni nastavek postopoma ohladiti z dodajanjem mošta.