

# MYCOFERM PRO CRIO-SP

Selekcionirana vinska kvasovka , .....

MYCOFERM PRO CRIO-SP je sev vrste kvasovk kvasovka *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* selekcioniran v Franciji v področju Champagne.

MYCOFERM PRO CRIO-SP sev, ki zelo odporen na alkohol in nizke temperature alkoholne fermentacije. Proizvaja le majhno količino fermentacijskih estrov, hkrati pa poudarja sortne značilnosti.

MYCOFERM PRO CRIO-SP je zlasti primeren za pridelavo belih vin in penečih vin. ker je sposobna fermentirati fruktozo je idealna kvasovka za žganje kuho in druge destilate.

## **Senzorične lastnosti in aplikacija:**

MYCOFERM PRO CRIO-SP odlikuje hiter start fermentacije, tudi v kritičnih pogojih. Je kvasovka za pridelavo BELIH VIN, še posebej kadar želimo doseči:

- Vodeno vrenje, za ponovni zagon alkoholnega vrenja
- Za pridelavo penečih vin
- Za fermentacije z pričakovano visoko vsebnostjo alkohola
- Za fermentacija mošta pri nizkih temperaturah ( od 9°C )
- Delno zmanjša jabolčno kislino do konca fermentacije
- Mehka vina, ker proizvaja srednje veliko glicerola
- Primerna je za povretje sladkorja v drožeh, ki smo jih namenili za destilacijo

## **Enološke karakteristike:**

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *Bayanus* suha snov.....

## **Fermentacijske lastnosti:**

- Kinetika alk. vrenja: hiter začetek vrenja, hitra regulirana in zaključena fermentacija, tudi v kritičnih pogojih
- Temperatura vrenja: med 15 – 25°C
- Odnos sladkor /alkohol: 16g sladkorja / 1% alkohola
- Alkoholna toleranca: 16 % vol
- Osmotolerantna: \*\*\*
- POF karakter: \*\*\*
- Fruktofilna: \*\*\*
- Crioofilna: \*\*\*

## **Senzorične značilnosti:**

- Tvorba glicerola: 5 – 7 g/l (odvisno od vsenosti sladkorja mošta)
- Tvorba zelenih sortnih arom: \*\*\*
- Tvorba estrov: \*\*\*
- Sprostitev polisaharidov: \*\*\*
- Beta-glukozidazna aktivnost: \*\*\*
- Razgradnja jabolčne kisline: \*\*\*

- Tvorba hlapnih kislin: zelo majhna (<0,15 mg/l)
- Tvorba višjih alkoholov: majhna
- Tvorba acetaldehida: zelo majhna (<20 mg/l)

#### **Tehnološke lastnosti:**

- Tvorba pene: majhna
- Toleranca na SO<sub>2</sub>: \*\*\*
- Tvorba H<sub>2</sub>S:
- Tvorba SO<sub>2</sub>: <10 mg/l
- Killer faktor: da

#### **Doziranje:**

Priporočamo doziranje 20 g/hL v normalnih pogojih. V kritičnih situacijah (ustavitev vrenja ob visokem alkoholu) se doda dvojno količino kvasovk 40 g/hL ali več.

Priporočamo dodatek aktivatorjev in regulatorjev vrenja.

#### Pomembno:

Močno priporočljivo, da uporabite hranila- bioaktivatorje vrenja: ZIMOVIT, FERMEVIT, NUTROZYM in CREA-FERM, ZIMOCELL (bioregulator in stabilizator), da bi iz kvasovke izkoristili vse njene enološke lastnosti.

#### **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 se 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.