MYCOFERM CRU 31

MYCOFERM CRU 31 je sev kvasovk vrste Saccharomyces cerevisiae var. bayanus, selekcionirana za pridelavo mladih, sadnih belih vin in za predelavo kompleksnih vin, namenjenih za zorenje.
MYCOFERM CRU 31 lahko fermentira v kritičnih pogojih, kot so bistri mošti, nizka temperatura in pod reduktivnimi pogoji. Poudarja cvetlične in tropske sadne vonjave vina.
MYCOFERM CRU 31 odlikuje povečana proizvodnja polisaharidov, kar bistveno prispeva razvoju kompleksnosti okusa, uravnoteženosti in senzorične stabilnosti vina.

Specifične lastnosti in aplikacije:
MYCOFERM CRU 31 je torej kvasovka, primerna za naslednje namene pri pridelavi belih vin:

- Proizvaja vina s sadno noto tropskega sadja, zelenega jabolka…. in vina s cvetnimi notami, ki je v veliki meri odvisna od narave mošta in tehnologije vinifikacije
- Fermentacija pri temperaturi pod 16°C, poudarja lastnosti sorte
- Fermentacija pri > 18°C, v tem primeru proizvaja več glicerola in polisaharidov
- Primerna za proizvodnjo vin reduktivnega tipa
- Zorenje na drožeh v leseni posodi po končani alkoholni fermentaciji
- Primerna za fermentacijo droži - destilati

Enološke karakteristike:

- Saccharomyces cerevisiae var. bayanus suha snov 93-96 %

Fermentacijske lastnosti:

- Kinetika alk. vrenja: ***
- Temperatura vrenja: 10 – 25°C
- Odnos sladkor /alkohol: 16,3 sladkorja / 1% alkohola
- Alkoholna toleranca: 16,8 % vol
- Osmotolerantna: ***
- POF karakter: POF-
- Fruktofilna: velika
- Kriofilna: srednje
- Prehranska strategija: Sev potrebuje srednje visoko potrebo po dušiku, priporoča se strategija organSko mineralna kot je NUTOZIM. Tvorjenje H2S ostane nitko z vsemi liveli APA.

Senzorične značilnosti:

- Tvorba glicerola: srednja
- Tvorba želenih sortnih arom: ***
- Tvorba estrov: ***
- Sprostitev polisaharidov: ***
- Beta-glukozidazna aktivnost: ***
- Razgradnja jabolčne kisline: ***

- Tvorba hlapnih kislin: zelo majhna
- Tvorba višjih alkoholov: majhna
- Tvorba acetaldehida: zelo majhna

Tehnološke lastnosti:

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

Doziranje:

Priporočamo doziranje 20 g/IL v normalnih pogojih. V kritičnih situacijah (ustavitev vrenja ob visokem alkoholu) se doda dvojno količino kvasovk 40g/hl. Priporočamo dodatek aktivatorjev in regulatorjev vrenja ZIMOVIT, FERMEVIT, NUTROZYM in CREAFERM, BIOCIBUS, 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 se omogočimo popolno rehidriranje. V naslednjih 10 minutah vrelni nastavek dodamo v mošt. Ves postopek priprave kvasnega 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.