

# MYCOFERM CRU 05

MYCOFERM CRU 05 je sev kvasovk vrste *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* selekcioniran za pridelavo vrhunskih RDEČIH VIN, s poudarkom sortnih značilnosti in značilnosti vinorodnega področja TERROIR sort grozdja. Modri Pinot, Cabernet, Merlot, Refoš, Sangiovese, Montepulciano, Nebbiolo, Primitivo.

MYCOFERM CRU 05 je sev kvasovk, ki je vzdržen tudi pri visokih alkoholih, sproži fermentacijo z rahlo zamudo in se prilagodi širokemu temperaturnemu razponu. Ena njegovih posebnosti je visoka proizvodnja glicerola, zaradi česar so vina polna, svilnata in žametna.

## Specifične lastnosti in aplikacije:

MYCOFERM CRU 05 je kvasovka, ki se dobro obnese za vinifikacijo rdečih sort grozdja, za mediteranska področja, topla centralna področja in hladnejša severna področja.

MYCOFERM CRU 05 priporočamo za :

- Fermentacijo mošta z visoko vsebnostjo sladkorja
- Za hladne maceracije
- Za pridelavo aromatičnih in elegantnih, polnih vin
- Za ponovni zagon fermentacije
- Zniža jabolčno kislino med vrenjem do 30%, olajša začetek mlečnokislinske fermentacije

## Enološke lastnosti:

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

## Fermentacijske lastnosti:

- Kinetika alk. vrenja: \*\*\*
- Temperatura vrenja: med 16 – 30°C
- Odnos sladkor /alkohol: 16,5 g sladkorja / 1% alkohola
- Alkoholna toleranca: 16%vol
- Osmotolerantna: \*\*\*
- POF karakter:
- Fruktofilna:
- Criofilna:

## Senzorične značilnosti:

- Tvorba glicerola: 8 – 10 g/l
- Tvorba zelenih sortnih arom: \*\*\*
- Tvorba estrov: \*\*\*
- Sprostitev polisaharidov: \*\*\*
- Beta-glukozidazna aktivnost:
- Razgradnja jabolčne kisline: \*\*\*
- Tvorba hlapnih kislin: zelo majhna

- Tvorba višjih alkoholov: majhna
- Tvorba acetaldehida: majhna

**Tehnološke lastnosti:**

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

**Doziranje:**

20 g/hl v normalnih pogojih, v kritičnih pogojih doziranje lahko podvojimo. Priporočamo dodatek aktivatorjev vrenja- FERMEVIT,ZIMOVIT,NUTOZIM, CREA-FERM, BIOCIBUS., da bi iz kvasovke izkoristili vse njene specifičnosti in enološke lastnosti.

**Navodilo za uporabo:**

Kvasovke rehidriramo v 10-kratni količini sladkane vode (5% raztopina sladkorja) pri temperaturi 35-38°C. Kvasovke skrbno pomešamo in vrelni nastavek pustimo počivati 10 minut. Po desetih minutah še enkrat pomešamo, da omogočimo popolno rehidriranje kvasovk. 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 več kot 10°C, moramo vrelni nastavek postopoma ohladiti.