

# MYCOFERM CRU 811

MYCOFERM CRU 811 je sev kvasovk vrste *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*, selekcionira za pridelavo kompleksnih belih vin, strukturnih rdečih vin, za pridelavo penečih vin po klasičnem postopku ali Charmat metodi in za pridelavo predikatnih vin.

MYCOFERM CRU 811 je sev toleranten na visoki alkohol in fermentira v širokem temperaturnem območju, povečuje sortni značaj z nežnimi cvetličnimi in sadnimi notami. Predstavlja veliko aromatično eleganco in izjemno sproščanje polisaharidov.

## Specifične lastnosti in aplikacije:

MYCOFERM CRU 811 je idealna kvasovka za:

- Pridelava kompleksni belih vin
- Fermentacije v barique sodčkih na drožeh-sur lies
- Fermentacijo rdečih vin z visokimi alkoholi, za predikatna vina in v primerih zastoja vrenja
- Za sekundarna vrenja v steklenicah ali v tankih

## Enološke lastnosti:

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

## Fermentacijske lastnosti:

- Kinetika alk. vrenja: kratka-srednje dolga lag faza, enakomerno vrenje
- Temperatura vrenja: 8-32°C
- Odnos sladkor /alkohol: \*\*\*
- Alkoholna toleranca: zelo velika 16°C
- Osmotolerantna: \*\*\*
- POF karakter: POF+
- Fruktofilna: velika
- Kriofilna: da
- Prehranska strategija: sev sam po sebi potrebuje nizko prehrano z dušikom, a je koristno kvasovko oskrbeti z višjo količino, da zmanjšamo oziroma popolnoma preprečimo nastanek H<sub>2</sub>S. Priporočena je organsko mineralna strategija kot jo predstavlja NUTROZIM.

## Senzorične značilnosti:

- Tvorba glicerola: srednja
- Tvorba zelenih sortnih arom: cvetica
- Tvorba estrov: \*\*\*
- Sprostitev polisaharidov: zelo veliko
- Beta-glukozidazna aktivnost: \*\*\*
- Razgradnja jabolčne kisline: \*\*\*
- Tvorba hlapnih kislin: zelo majhna

- Tvorba višjih alkoholov: \*\*\*
- Tvorba acetaldehida: zelo majhna

**Tehnološke lastnosti:**

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

**Doziranje:**

- 20 g/hl v normalnih pogojih vrenja
- 40 g/hl pri zastojih vrenja

Priporočamo uporabo aktivatorjev oziroma bioregulatorjev vrenja ZIMOVIT, FERMEVIT, NUTROZYM, BIOCIBUS in CREAMFERM, da bi iz kvasovke izkoristili vse njene specifične in enološke prednosti.

**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 omogočimo popolno rehidriranje kvasovk. V naslednjih 10 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.