

# MYCOFERM IT CAB 90

MYCOFERM IT CAB 90 je bila izolirana in selekcionirana v Borgogna, odlična za pridelavo markantnih rdečih vin. Okus vina je poln, bogat na ekstraktu, skluden in taninsko krepak.

## Aplikacija

MYCOFERM IT CAB 90 je selekcionirana za pridelavo rdečih vin z izrazitimi aromatičnimi karakteristikami in okusi.

Njena encimatska aktivnost na prekursorje encimov omogoči izluževanje primarnih arom iz grozdja in tako poudari sortnost vinorodnega področja.- terroir.

MYCOFERM IT CAB 90 definitivno poveča tiste aromatične komponente, ki so značilne za vinogradniško področje: podnebje, zemlja...

- Merlot in Cabernet – poudari noto kasia, murva, poper,
- Modri Pinot- poudari noto češnja, sladki koren, kasia, črni ribez in malina
- Barbera- doda noto vrtnice
- Sangiovese- karakterizira vonj po irisu in vijolicah

MYCOFERMM IT CAB 90 je primerna za mlada rdeča vina, kjer pridejo do izraza različne sadne arome, in za vina , ki jih želimo dozorevati in razviti bolj kompleksne arome, zrelega sadja, marmelade, zelišč in divjih trav.

## Enološke značilnosti:

- Saccharomyces cerevisia suha snov 93 – 96%

## Fermentacijske lastnosti:

- Kinetika alk. vrenja: hiter začetek in hitro prevlada nad tujo mikrofloro
- Temperatura vrenja: 18 – 30°C
- Odnos sladkor /alkohol: 16,0 sladkorja / 1 vol % alkohola
- Alkoholna toleranca: 15,5 vol%
- Osmotolerantna:
- POF karakter: POF+
- Fruktofilna: srednje
- Crioofilna: da

## Senzorične značilnosti:

- Tvorba glicerola:
- Tvorba zelenih sortnih arom:
- Tvorba estrov:
- Sprostitev polisaharidov:
- Beta-glukozidazna aktivnost:
- Razgradnja jabolčne kisline:

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

#### **Tehnološke lastnosti:**

- Tvorba pene: majhna
- Toleranca na SO<sub>2</sub>:
- Tvorba H<sub>2</sub>S: majhna
- Tvorba SO<sub>2</sub>:
- Killer faktor: K2

#### **Doziranje**

- 10-30 g/hl v normalnih pogojih

#### **Navodilo za uporabo**

Kvasovke rehidriramo v 10-kratni količini vode in mošta v razmerju 1:1 pri temperaturi 38-40°C. V kolikor uporabite mošt naj bo ta bister ali filtriran. Kvasovke skrbno premešamo in jih pustimo počivati 20 minut. Kvasni nastavek dodamo skupaj s prvo polnitvijo posode.

Če je temperaturna razlika med moštom in nastavkom večja kot 10°C, moramo vrelni nastavek postopoma ohladiti.