

MYCOFERM IT FRUITY FLAVOUR

MYCOFERM IT FRUITY je sev kvasovk *Saccharomyces cerevisiae*

- soj ki proizvaja značilne arome češnje, maraske, slive in ribeza
- rezultira bolj mehka vina in stabilizira barvne substance vina
- daje vinu profil svežine in dišeče vonjave, posebno je primerna za cenjena mlada rdeča in rose vina.

Enološke karakteristike:

- *Saccharomyces Cerevisiae* suha snov 93 – 96%

Fermentacijske lastnosti:

- Kinetika alk. vrenja:
- Temperatura vrenja: 12 – 30°C
- Odnos sladkor /alkohol: 16,0g sladkorja / 1% alkohola
- Alkoholna toleranca: 13,5 vol%
- Osmotolerantna:
- POF karakter: POF+
- Fruktofilna: srednje
- Crioofilna: srednje

Senzorične značilnosti:

- Tvorba glicerola: 6-8g/L
- Tvorba zelenih sortnih arom:
- Tvorba estrov:
- Sprostitev polisaharidov:
- Beta-glukozidazna aktivnost:
- Razgradnja jabolčne kisline: nižja 25 %
- Tvorba hlapnih kislin: zelo majhno 0,3 g/L
- Tvorba višjih alkoholov: majhno
- Tvorba acetaldehida: majhno

Tehnološke lastnosti:

- Tvorba pene: majhna
- Toleranca na SO₂: velika 50 mg/L
- Tvorba H₂S: srednje velika potrebno regulirati hrano za kvasovke
- Tvorba SO₂: majhno
- Killer faktor:

Doziranje:

- 20-30 g/hl

Navodilo za uporabo:

Kvasovke rehidriramo v 10-kratni količini mešanice vode in mošta, pri temperaturi 38-40°C. Kvasovke skrbno pomešamo in vrelni nastavek pustimo počivati 10 minut. Po

10 minutah še enkrat pomešamo, da 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. Kvasni nastavek dodamo med prvim polnjenjem v vinsko posodo.

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