

MYCOFERM M 22

MYCOFERM M 22 je sev kvasovk vrste *Saccharomyces cerevisia*, s toleranco na visok alkohol in odlično fermentacijsko močjo. Zaradi teh posebnosti se uporablja pri vinifikaciji rdečih sort grozdja, tudi z visoko vsebnostjo sladkorja, kjer spremeni karakteristike vina s širjenjem njegove sadne note.

MYCOFERM M22 je kvasovka z zelo kratko latentno fazo, cenjena zaradi njene fermentacijske kapacitete, je primerna za velike količine mošta, kjer želimo ohraniti eleganten in ekskluziven aromatski profil vina.

MYCOFERM M 22 se lahko uporabi tudi pri fermentaciji zelo bistrh moštov ali celo v de-sulforiranih moštih. Lahko se uporabi tudi v sinergijski kombinaciji z drugimi komplementarnimi soji kot je MYCOFERM A 22.

Enološke značilnosti:

- *Saccharomyces cerevisia* suha snov 93 – 96%

Fermentacijske lastnosti:

- Kinetika alk. vrenja:
- Temperatura vrenja:
- Odnos sladkor /alkohol:
- Alkoholna toleranca: 17,0 vol%
- Osmotolerantna:
- POF karakter: POF+
- Fruktofilna: srednje
- Criofilna: da

Senzorične značilnosti:

- Tvorba glicerola: veliko
- Tvorba zelenih sortnih arom:
- Tvorba estrov:
- Sprostitev polisaharidov: veliko
- Beta-glukozidazna aktivnost:
- Razgradnja jabolčne kisline:
- Tvorba hlapnih kislin:
- Tvorba višjih alkoholov:
- Tvorba acetaldehida:

Tehnološke lastnosti:

- Tvorba pene:
- Toleranca na SO₂:
- Tvorba H₂S: zelo majhno
- Tvorba SO₂:
- Killer faktor:

Doziranje:

- 15 – 20 g/hl v normalnih pogojih.