

MYCOFERM PRO ROUGE

MYCOFERM PRO ROUGE je sev kvasovk vrste *Saccharomyces cerevisiae*.
Selekcionirana v Franciji v vinorodnem področju Bordeaux na Institutu INRA di Narbonne.

MYCOFERM PRO ROUGE je kriofilna kvasovka, posebej prilagojena za pridelavo svežih sadnih rdečih vin, za hitro prodajo.

Senzorične lastnosti in aplikacije:

MYCOFERM PRO ROUGE je optimalna kvasovka za pridelavo mladih rdečih vin, pri katerih pride do izraza sadnost in harmonija vina. Vina so bolj aromatična in boljše kakovosti.

MYCOFERM PRO ROUGE priporočamo:

- za pridelavo vin z višjim alkoholom
- vrenje mošta tudi pri nizkih temperaturah
- pridelana vina so mehka, ker tvori srednje veliko glicerina
- sprošča aromatične snovi- arome rdečega sadja in gozdnih sadežev
- zelo malo adsorbira barve snovi- primerna za slabo obarvano grozdje

Enološke karakteristike:

- *Saccharomyces cerevisiae* suha snov.....

Fermentacijske lastnosti:

- Kinetika alk. vrenja: hiter začetek vrenja, vrenje je enakomerno in mošt povre do kraja
- Temperatura vrenja: 10 – 28°C
- Odnos sladkor /alkohol: 16 d sladkorja / 1% alkohola
- Alkoholna toleranca: 15% vol
- Osmotolerantna: ***
- POF karakter: ***
- Fruktofilna: ***
- Criofilna: ***

Senzorične značilnosti:

- Tvorba glicerola: 5 – 7 g/l
- Tvorba zelenih sortnih arom: ***
- Tvorba estrov: ***
- Sprostitev polisaharidov: ***
- Beta-glukozidazna aktivnost: ***
- Razgradnja jabolčne kisline: ***
- Tvorba hlapnih kislin: majhna (<0,20 mg/l)
- Tvorba višjih alkoholov: ***
- Tvorba acetaldehida: majhna (<20 mg/l)

Tehnološke lastnosti:

- Tvorba pene: majhna
- Toleranca na SO₂: 50 mg/l prostega SO₂
- Tvorba H₂S: majhna
- Tvorba SO₂: < 10 mg/l
- Killer faktor: ne

Doziranje:

- 20 g/hl v normalnih pogojih fermentacije
- 40 gr/hL v kritičnih pogojih(visok alkohol)

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