MYCOFERM PRO AROM
Za povečanje arome belih vin

MYCOFERM PRO AROM je aromatičen sev kvasovk vrste Saccharomyces cerevisiae, selekcioniran v Franciji v pokrajini Cognac. Za bela vina fermentirana z MYCOFERM PRO AROM, so značilne arome, ki spominjajo na cvetlični vrt, tako dobimo vino s stabilnimi cvetnimi aromami. Prilagojen sev za pridelavo belih vin z razmeroma nižjo vsebnostjo alkohola, pri čemer pridelani estri in acetati bistveno ne vplivajo na okus in aromo vina, temveč podpirajo le prevladovanje arom, pridobljenih iz grozdja, zlasti v sušnih letinah.

Specifične lastnosti in aplikacije:
MYCOFERM PRO AROM sprošča v vinu aromatične snovi v večji količini kakor druge kvasovke. Ima zelo hiter začetek vrenja, vrenje enakomerno in popolno. Primerna je za več sort vina in posebej jo priporočamo:

- Za vrenje mošta iz nevtralnih sortah grozdja
- za vrenje mošta , za vina namenjena za destiliranje
- za pridelavo nežnih vin, ker proizvaja srednje količine glicerola
- Kjer ne želimo spodbuditi mlečno kislinski proces
- Za pridelavo svežih, dišečih vin, srednje alkoholnih
- Ohranja tipičnost sorte in provinjence
- Izboljša kakovost vina
-

Enološke lastnosti

- Saccharomycescerevisiae suha snov

Fermentacijske lastnosti:

- Kinetika alk. vrenja: kratek čas latenze – hiter začetek vrenja
- Temperatura vrenja: 15 – 25°C
- Odnos sladkor /alkohol: 16,5 g sladkorja / 1% alkohola
- Alkoholna toleranca: 14% vol
- Osmotolerantna: ***
- POF karakter: ***
- Fruktofilna: ***
- Criofilna: ***
- Prehranska strategija: Sev ……., da bi v celoti izkoristili lastnosti kvasovke MYCOFERM PRO AROM, JE še posebej priporočljiva uporaba bioloških regulatorjev kot so ZIMOVIT, NUTROZIM, CREAFERM

Senzorične značilnosti:

- Tvorba glicerola: 6 – 7 g/l
- Tvorba želenih sortnih arom: ***
- Tvorba estrov: ***

- Sprostitev polisaharidov: ***
- Beta-glukozidazna aktivnost: ***
- Razgradnja jabolčne kisline: ***
- Tvorba hlapnih kislin: zelo majhna <0,15 mg/l
- Tvorba višjih alkoholov: majhna
- Tvorba acetaldehida: majhna <20 mg/l

Tehnološke lastnosti:

- Tvorba pene: majhna
- Toleranca na SO2: ***
- Tvorba H2S: majhna
- Tvorba SO2: <10 mg/l
- Killer faktor: da

Doziranje:

- Priporočamo doziranje 20g/hl v normalnih pogojih, v težkih pogojih dodamo dvojno količino kvasovk. Priporočamo uporabo bioaktivatorjev vrenja ZIMOVIT, FERMEVIT, NUTROZIM; CREAFERM, da bi iz kvasovke izkoristili vse njene karakteristike in prednosti.

Navodilo za uporabo:

Kvasovke rehidriramo v 10-kratni količini osladkane 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. 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.