

MYCOFERM C22

MYCOFERM C22 je selekcionirana suha vinska kvasovka *Saccharomyces Cerevisiae*, z zelo hitrim startom vrenja, kjer s svojo živahnostjo hitro prevlada nad tujo mikrofloro.

MYCOFERM C22 je kvasovka, ki prenese dovolj SO₂, in vre umirjeno in popolno prevre.

MYCOFERM C22 je primerna za vinifikacijo belih, rdečih in rose vin.

Specifične lastnosti in aplikacija:

- Primerna za hitra in regulirana vrenja
- Hiter start vrenja, ki se nadaljuje z umirjenim vrenjem
- Optimalna temperatura vrenja 20°C - dosežemo uravnovešena vina s čistim bukejem.
- Uporaba bioaktivatorja ZIMOVIT, pospešuje sintezo arom in preprečuje tvorjenje H₂S.

Enološke značilnosti:

- *Saccharomyces cerevisiae* suha snov 93 – 96%

Fermentacijske lastnosti:

- Kinetika alk. vrenja:
- Temperatura vrenja: 15-25°C
- Odnos sladkor /alkohol:
- Alkoholna toleranca: 13,5 vol %
- Osmotolerantna:
- POF karakter: POF+
- Fruktofilna: da
- Criofilna: ni

Senzorične značilnosti:

- Tvorba glicerola: 5 – 8 g/l odvisno od začetne vsebnosti sladkorja
- Tvorba zelenih sortnih arom:
- Tvorba estrov:
- Sprostitev polisaharidov:
- Beta-glukozidazna aktivnost:
- Razgradnja jabolčne kisline:
- Tvorba hlapnih kislin: majhno
- Tvorba višjih alkoholov:
- Tvorba acetaldehida: majhno

Tehnološke lastnosti:

- Tvorba pene: majhna
- Toleranca na SO₂:
- Tvorba H₂S: srednje
- Tvorba SO₂:
- Killer faktor:

Doziranje:

- 20 g/hL v normalnih pogojih.
- V kritičnih primerih(ustavitev vrenja, zastoji vrenja) dodamo dvojno količino kvasovk to je 40g/hL ali več.
- Priporočamo dodatek bioaktivatorja in regulatorja vrenja ZIMOVIT, da bi iz kvasovke izkoristili vse njene enološke lastnosti.

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.