

MYCOFERM IT 07

MYCOFERM IT 07 je sev kvasovk *Sacharomyces cerevisiae* var. *bayanus*, plod številnih poskusov v številnih vinogradnih in kletah, kjer se tradicionalno prideluje Prosecco. Še posebej je primerna za pridelavo belih in rose vin, prinaša ravnotežje z notami cvetja in svežega sadja. Odlična za refermentacije pri penečih vinih, tako po klasični metodi, kot po Charmat metodi; ohranja stabilno kislost vina in povečuje občutek svežine.

Specifične lastnosti in aplikacije:

MYCOFERM IT 07 je sposobna zagotoviti hitro in enakomerno vrenje, ponovno vrenje, z hitrim startom vrenja, tudi pri zelo nizkih temperaturah (12°C).

Ustvarja sveža, elegantna in uravnotežena vina. Izrazi vrelna aroma značilne za sveža in sadna peneča vina - cvetlične arome in arome svežega sadja. Kvasovka izstopa po dobrih enološki lastnostih.

Enološke lastnosti:

- *Sacharomyces cerevisiae* var. *bayanus* suha snov 93-96%

Fermentacijske lastnosti:

- Kinetika alk. vrenja: hiter začetek, hitra in konstantna fermentacija in refermentacija tudi pri nizkih temperaturah
- Temperatura vrenja: že od 12°C
- Odnos sladkor /alkohol: ***
- Alkoholna toleranca: 14% vol
- Osmotolerantna:***
- POF karakter: POF+
- Fruktofilna: da
- Kriofilna: da
- Prehranska strategija: sev ima majhno potrebo po dušiku, priporoča si dodatek organske oskrbe z hranilom CREA-FERM

Senzorične značilnosti:

- Tvorba glicerola: ***
- Tvorba zelenih sortnih arom: spoštuje sortnost
- Tvorba estrov: ***
- Sprostitev polisaharidov: ***
- Beta-glukozidazna aktivnost: ***
- Razgradnja jabolčne kisline: ***
- Tvorba hlapnih kislin: zelo majhna
- Tvorba višjih alkoholov: ***
- Tvorba acetaldehida: zelo majhna

Tehnološke lastnosti:

- Tvorba pene: ***
- Toleranca na SO₂: ***
- Tvorba H₂S: majhna
- Tvorba SO₂: ***

- Killer faktor: ne

Uporaba kvasovke MYCOFERM IT 07 v prvi fermentaciji in potem tudi v sekundarni fermentaciji (autoclav) omogoča, da dosežemo najboljše rezultate, ker se razkrijejo sortne arome, ki poudarijo in izboljšajo značilnost po sorti in spodbuja usklajeno združitev z vrelnimi aromami.

VINA: elegantna , sveža, harmonična z izraženimi tipičnimi sortnimi in vrelnimi aromami – cvetlične – sadne.

Doziranje:

10-30 g/hl mirna vina

20-40 g/hl sekundarna fermentacija in ponovne fermentacije