

MYCOFERM CRU 611

MYCOFERM CRU 611 je sev kvasovk vrste *Saccharomyces cerevisiae*, selekcioniran za vinifikacijo belih in rose vin na podlagi njenih tehnoloških značilnosti. MYCOFERM CRU 611 je aromatična kvasovka, prilagojena za nizko temperaturno fermentacijo, zaradi česar proizvaja stabilne sadne in cvetlične arome. MYCOFERM CRU 611 je primerna za fermentacijo bistrih moštov. MYCOFERM CRU 611 je tudi idealen sev za fermentacijo mošta iz grozdja z nevtralnimi ali šibkimi aromami, saj pomembno proizvaja fermentacijske estre in acetate in pozitivno vpliva na izboljšanje intenzitete aromatične strukture.

Specifične lastnosti in aplikacije:

Vinska kvasovka, ki je idealna za vinifikacijo belih in rose sadnih vin:

- vre pri nizkih temperaturah
- selekcionirana za vrenje mošta

Iz nevtralnih ali slabo aromatičnih sort grozdja.

Enološke lastnosti:

- *Saccharomyces cerevisiae* suha snov 93-96 %

Fermentacijske lastnosti:

- Kinetika alk. vrenja: ***
- Temperatura vrenja: 12-32°C
- Odnos sladkor /alkohol: 16,4 sladkorja / 1% alkohola
- Alkoholna toleranca: 13,5 % vol
- Osmotolerantna: ***
- POF karakter: POF+
- Fruktofilna: da
- Krioofilna: srednje
- Prehranska strategija: Sev potrebuje visoko dušikovo prehrano, priporočamo organsko-mineralno hranilo NUTROZIM

Senzorične značilnosti:

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

Tehnološke lastnosti:

- Tvorba pene: majhna
- Toleranca na SO₂: ***
- Tvorba H₂S: majhna
- Tvorba SO₂: zelo majhna
- Killer faktor: da

Doziranje:

Priporočamo doziranje 20 g/hl v normalnih pogojih. V kritičnih situacijah (ustavitev vrenja ob visokem alkoholu) dodamo dvojno količino kvasovk 40g/hl. Priporočamo dodatek aktivatorjev in regulatorjev vrenja ZIMOVIT, FERMEVIT, NUTROZYM in CREA-FERM, da bi iz kvasovke izkoristili vse njene enološke lastnosti.

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. 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.