ENARTISFERM Q MCK

Kmen *Metschnikowia pulcherrima* pro bioprotekci během sklizně a u macerace rmutu.

Organoleptické vlastnosti:

EnartisFerm Q MCK je nesacharomycetní kvasinka (*Metschnikowia pulcherrima*), vybraná pro použití během sklizně a pro bioprotekci bílých, červených a růžových rmutů v předfermentačních fázích.
Její použití chrání aromatický potenciál a barevné složky před oxidací a nežádoucím začátkem fermentace, které vedou ke zhoršení kvality.

Představuje přirozenou alternativu k použití oxidu siřičitého. Pomáhá chránit rmut od sklizně až po naočkování kvasinkami *Saccharomyces cerevisiae*.
Díky rychlé kolonizaci a spotřebě kyslíku, spolu se specifickým chladnomilným metabolismem, je ideálním nástrojem pro biokontrolu během sklizně a studených předfermentačních kroků (např. macerace na slupkách, studená stabulace).

Je nutné následné naočkování kvasinkami *Saccharomyces cerevisiae*, aby došlo k alkoholové fermentaci.

Mikrobiologické vlastnosti

Druh:	*Metschnikowia pulcherrima*
Optimální teplota:	4–20 °C
Fermentační schopnost:	velmi slabá až žádná
Tolerance k alkoholu:	velmi nízká
Odolnost vůči SO_2:	< 15 ppm

Enologické vlastnosti:

Produkce těkavých kyselin:	velmi nízká až žádná
Produkce H_2S:	velmi nízká až žádná
Produkce SO_2:	velmi nízká až žádná

Použití:

Během sklizně: do sběrného koše sklízecího stroje, do vozíku, nebo na dno přepravních beden

Bioprotekce bílých, červených a růžových moštů ve fázi před fermentací

Studená stabulace nebo macerace na slupkách při nízkých teplotách

Dávkování:

Obecně: 5–15 g/hl

Při sklizni: 5–10 g/100 kg (45–90 g/tunu) pro ručně sklizené hrozny

10–15 g/100 kg (90–135 g/tunu) pro mechanickou sklizeň (přidává se do sklízecího stroje nebo na dno přepravního vozidla)

Při inokulaci moštu: dávku upravit podle teploty, délky předfermentace, zdravotního stavu hroznů, transportu, odrůdy apod.

Návod k použití:

Možné použít i bez rehydratace: V tom případě nasypte kvasinky přímo do rmutu při maximální doporučené dávce.

Rehydratace: Suché kvasinky nasypte do vody (čistá voda, 10× hmotnost kvasinek) při teplotě 20–25 °C a jemně promíchejte.

- Nechte stát 10–20 minut, znovu jemně promíchejte.
- Přidejte nesířený mošt (4× objem suspenze) – zajistěte, že teplotní rozdíl mezi moštem a suspenzí není vyšší než 10 °C.
- Počkejte 20 minut.
- Přidejte suspenzi do nádoby, kterou chcete naočkovat. Opět zajistěte, že teplotní rozdíl není vyšší než 10 °C.
- Homogenizujte.

INOKULACE KULTUROU *Saccharomyces*

Po inokulaci EnartisFerm Q MCK pokračujte standardním naočkováním kvasinkami *Saccharomyces cerevisiae* pro zajištění alkoholové fermentace.