

# MYCOFERM IT 07

*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*

## Descrizione prodotto

Ceppo *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus* particolarmente adatto all'elaborazione di vini bianchi e rosati, a cui apporta equilibrio ed eleganza con note di fiori e frutta fresca. Ideale nelle rifermentazioni per spumanti classici e frizzanti; mantiene l'acidità fissa dei vini ed esalta la sensazione di freschezza.

## Applicazioni

L'utilizzo combinato DI MYCOFERM IT 07 in prima fermentazione e in presa di spuma consente di ottenere i migliori risultati; analogamente l'addizione al vino base di mosto (in autoclave) fa sì che emergano aromi varietali in grado di esaltare i tratti tipici del vitigno, favorendo la fusione armonica con gli aromi di fermentazione. È grado di quindi di originare vini eleganti, freschi, dalla composizione equilibrata, che rispettano l'espressione aromatica tipica del Prosecco con flavour fermentativi floreali e fruttati.

				
<b>Bianco fresco giovane fruttato</b>	<b>Bianco varietale caratteristico</b>	<b>Rosato fresco giovane</b>	<b>Base spumante</b>	<b>Presa di spuma</b>
				
<b>Rosso varietale fresco giovane</b>	<b>Rosso novello</b>	<b>Rosso maturo complesso</b>	<b>Passito</b>	<b>Arresto di fermentazione</b>



EVER, grazie al sistema integrato per la gestione dei lieviti, partendo dalla selezione dei ceppi eseguita direttamente nei vigneti e nelle cantine, attraverso la loro caratterizzazione (sia identitaria che tecnologica), l'inserimento ed il mantenimento nella propria ceppoteca esclusiva, la gestione della produzione del L.S.A., lo stretto controllo qualitativo (genetico, microbiologico, tecnologico ed organolettico), il corretto confezionamento, la conservazione a temperatura controllata, la divulgazione delle corrette procedure di reidratazione, attivazione e nutrizione, **CONTRIBUISCE AL CONSEGUIMENTO DEI VOSTRI OBIETTIVI ENOLOGICI!**

## SPECIFICHE TECNICHE Y-TEAM

### Caratteristiche fisiche

Sostanza secca 93-96 %

### Caratteristiche fermentative\*

Potere alcoligeno max: 16,6 % vol.  
Produzione di H<sub>2</sub>S: bassa  
Carattere POF: POF +  
Fruttosofilia: Fruttosofilo  
Criofilia: Criofilo

\*dati ottenuti in laboratorio in condizioni standard.

### Caratteristiche microbiologiche

Cellule vitali 20<sup>10</sup> cfu/g (valore medio)  
Specie non Saccharomyces < 10<sup>5</sup> cfu/g  
Muffe < 10<sup>3</sup> cfu/g  
Batteri lattici < 10<sup>5</sup> cfu/g  
Batteri acetici < 10<sup>4</sup> cfu/g  
Salmonella assenza 25 g  
Escherichia assenza 1 g  
Stafilococco assenza 1 g  
Coliformi < 10<sup>2</sup> cfu/g  
Listeria < 10<sup>2</sup> cfu/g

### Studio conservabilità

*Il protocollo di controllo Y-TEAM consente di garantire che la vitalità cellulare alla scadenza della shelf-life sia almeno il 75% di quella originaria.*

### Nutrizione consigliata

Il Ceppo richiede una nutrizione azotata di livello basso, si consiglia di adottare una strategia che favorisca la dotazione organica prediligendo CREAMFERM. La produzione di H<sub>2</sub>S è bassa con tutti i livelli di APA.

### PREPARAZIONE E DOSI

*15-20 g/hl in condizioni normali; in condizioni critiche si raccomanda di aumentare il dosaggio fino a raddoppiarlo.*

*MODALITA' D'USO: aggiungere 1 kg di lievito in un secchio con 20 L di acqua dechlorata alla temperatura di 35-38 °C, mescolando delicatamente la soluzione per 10 minuti. Attendere 10 minuti prima dell'aggiunta alla massa da fermentare. Si raccomanda non ci siano più di 10° C di differenza tra la biomassa ed il mosto. Per una migliore espressione del lievito impiegare il protocollo MYCOSTART con il dispositivo MYCOSTARTER ([www.ever.it/it/advertising.html](http://www.ever.it/it/advertising.html)) "EFFETTO MYCOSTARTER"*

### CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

*Il lievito è disponibile in pacchi sottovuoto da 500 g e da 10 kg. Conservare in ambiente fresco ed asciutto e nella confezione integra. Richiudere con cura le confezioni aperte, che in ogni caso dovranno essere usate nel minor tempo possibile.*

**Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.**