

MYCOFERM CRU 811

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus

Descrizione prodotto

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus, vigoroso ed estremamente alcol tollerante, fermenta in un ampio range di temperature. Valorizza il carattere varietale con delicate note floreali e fruttate, presenta grande finezza aromatica ed un notevole rilascio di polisaccaridi.

Applicazioni

MYCOFERM CRU 811 è stato selezionato per la produzione di vini bianchi importanti ad alta gradazione alcolica. Ideale per la presa di spuma e per la ripresa da un arresto di fermentazione. Nella fermentazione di vini tranquilli o base spumante, esalta le caratteristiche varietali presenti ad esempio nel Pinot Bianco e nello Chardonnay.

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



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: 16,0 % vol.
Produzione di H₂S: Mediamente alta
Carattere POF: POF +
Fruttosofilia: Altamente Fruttosofilo
Criofilia: Criofilo

*dati ottenuti in laboratorio in condizioni standard.

Caratteristiche microbiologiche

Cellule vitali 20¹⁰ cfu/g (valore medio)
Specie non Saccharomyces < 10⁵ cfu/g
Muffe < 10³ cfu/g
Batteri lattici < 10⁵ cfu/g
Batteri acetici < 10⁴ cfu/g
Salmonella assenza 25 g
Escherichia assenza 1 g
Stafilococco assenza 1 g
Coliformi < 10² cfu/g
Listeria < 10² cfu/g

Studio conservabilità

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

Nutrizione consigliata

Il Ceppo di per se richiede una nutrizione azotata bassa ma beneficia di una dotazione medio elevata per ridurre fino quasi annullare la produzione di H₂S, si consiglia di adottare una strategia che favorisca la dotazione organica e minerale prediligendo NUTROZIM.

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) "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.