

# MYCOFERM COLLEZIONE MEDITERRANEO

*Saccharomyces cerevisiae*



## Descrizione prodotto

Ceppo *Saccharomyces cerevisiae*, derivante da selezione operata nella zona del Salento. Si distingue per l'elevato potere fermentativo per la sua elevata alcol tolleranza.

## Applicazioni

*MYCOFERM COLLEZIONE MEDITERRANEO* per queste sue caratteristiche è destinato alla produzione di vini rossi delle regioni mediterranee o con uve di alto grado zuccherino. Su uve rosse è in grado di produrre vini piacevoli con note di frutta fresca, mora, prugna.

Nei vini bianchi è in grado di conferire note minerali ed aromi di carattere mediterraneo (origano, cumino, capperi secchi).

				
<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: 16,5 % vol.  
 Produzione di H<sub>2</sub>S: media  
 Produzione SO<sub>2</sub>: bassa  
 Carattere POF: POF +  
 Fruttosofilia: mediamente Fruttosofilo  
 Criofilia: non 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 medio-elevata, si consiglia di adottare una strategia mista organico-minerale prediligendo NUTROZIM.  
 La produzione di H<sub>2</sub>S rimane media 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 20L 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 pacchetti sottovuoto da 500 g. 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.**