

MYCOFERM COLLEZIONE UVARUM

Saccharomyces bayanus var. uvarum



Descrizione prodotto



Ceppo *Saccharomyces bayanus var. uvarum* derivante dalla selezione eseguita su una serie di ceppi autoctoni selezionati nella zona classica di produzione dell'Amarone. Grazie alla sua psicrofilia è in grado di fermentare a basse temperature, l'elevata produzione di esteri associata ad una bassa fruttosofilia ne completano il carattere.

Applicazioni

MYCOFERM COLLEZIONE UVARUM è in grado di fornire un quadro aromatico specifico che evidenzia i seguenti descrittori : frutta matura, aromi floreali e speziati.

Il ceppo in questione risulta rispettare perfettamente le caratteristiche del terroir, fondendole alle proprie ed originando un prodotto "tipico" in quanto riconoscibile.

La sua criofilia fa sì che esso fermenti bene a bassa temperatura e ciò ne consente l'utilizzo anche in cantine in cui il controllo della temperatura non sia garantito.

				
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: 15,20 % vol.
Produzione di H₂S: elevata (controllabile con APA)
Carattere POF: POF +
Fruttosofilia: Glucosofilo
Criofilia: Mediamente 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 almeno il 75% di quella originaria.

Nutrizione consigliata

Il Ceppo richiede una nutrizione azotata elevata, si consiglia di adottare una strategia mista minerale-organica prediligendo NUTROZIM.
La produzione di H₂S si abbassa con livelli di APA intorno ai 300 mg/l.

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) "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.