

MYCOFERM COLLEZIONE INVERNO 1936

Saccharomyces cerevisiae






Descrizione prodotto

MICOFERM COLLEZIONE INVERNO 1936 è un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae*, criotollerante, particolarmente adatto a fermentare in condizioni di temperatura difficili e nei mesi freddi..

Applicazioni

MYCOFERM COLLEZIONE INVERNO 1936 selezionato su uve passite, è un lievito osmotollerante ed alcoligeno. Valorizza l'aromaticità tipica delle uve surmature, complessa le note di frutta sotto spirito, è un ottimo produttore di glicerina. Apporta struttura e morbidezza ai vini, rendendoli adatti ai lunghi affinamenti. Si adatta alle basse e alle alte temperature di fermentazione con ridotta produzione di acidità volatile anche alle elevate gradazioni alcoliche

				
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: 17,2 % vol.
Produzione di H₂S: bassa
Produzione SO₂: bassa
Carattere POF: POF -
Fruttosofilia: Fruttosofilo
Criofilia: Altamente Criofilo

*dati ottenuti in laboratorio in condizioni standard.

Caratteristiche microbiologiche

Cellule vitali 20 ¹⁰ cfu/g (valore medio)
Specie non Saccharomyces < 10 ⁵ cfu/g
Muffe < 10 ³ cfu/g
Batteri lattici < 10 ⁵ cfu/g
Batteri acetici < 10 ⁴ cfu/g
Salmonella assenza 25 g
Escherichia assenza 1 g
Stafilococco assenza 1 g
Coliformi < 10 ² cfu/g
Listeria < 10 ² 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 medio (200 mg/l), alte dotazioni azotate possono deprimere il suo metabolismo fermentativo. Si consiglia di adottare una strategia che favorisca la dotazione organica prediligendo CREAMFERM.

La produzione di H₂S è bassa con tutti i livelli elevati 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 "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.