

MYCOFERM COLLEZIONE

CARSO

Saccharomyces cerevisiae




Descrizione prodotto

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* dotato di un particolare corredo enzimatico in grado di amplificare l'espressione dei tioli di origine varietale, è anche in grado di produrre discrete quantità di aromi fermentativi.

Applicazioni

MYCOFERM COLLEZIONE CARSO è il ceppo classico da impiegare su uve ricche in precursori aromatici che possono essere liberati grazie alla sua dotazione β -liasica. Il ceppo ben si adatta a tecniche di vinificazione in riduzione ed è anche in grado di produrre vini da destinare all'evoluzione in legno.

Si consiglia di impiegarlo in uve provenienti da varietà bianche ricche in precursori come il Sauvignon Blanc, Colombard ma può dare note interessanti anche su Ribolla Gialla o Incrocio Manzoni 6013.

				
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:	15,5 % vol.
Produzione di H ₂ S:	bassa
Produzione SO ₂ :	bassa
Carattere POF:	POF +
Fruttosofilia:	Fruttosofilo
Crioofilia:	Mediamente Crioofilo

*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-elevato, si consiglia di adottare una strategia che favorisca la dotazione organica-minerale prediligendo NUTROZIM. La produzione di H₂S è bassa e praticamente viene annullata con 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.