

# MYCOFERM CRU 31

*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*

## Descrizione prodotto

MYCOFERM CRU 31 *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*, molto vigoroso, alcoligeno e fruttosifilo, è capace di fermentare mosti molto limpidi e a bassa temperatura. È raccomandato per i grandi vini bianchi e da affinamento; l'elevata produzione di polisaccaridi e l'equilibrato apporto di aromi fruttati (agrumi e frutta esotica) e floreali regala vini di grande armonia e piacevolezza gustativa.

## Applicazioni

MYCOFERM CRU 31 è in grado di fermentare in condizioni critiche come nel caso di mosti limpidi, a bassa temperatura e vinificati in riduzione; in queste condizioni aumenta la produzione di aromi floreali, fruttati e di polisaccaridi dando quindi un importante contributo all'armonia e alla stabilità sensoriale del vino.

				
<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, 8% vol.  
Produzione di H<sub>2</sub>S: molto bassa  
Carattere POF: POF -  
Fruttosofilia: Altamente Fruttosofilo  
Criofilia: Mediamente 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 bassa 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 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.**