

MYCOFERM BIO 12 B

Lievito Secco BIOLOGICO

MYCOFERM BIO 12 B è un **Lievito Secco Attivo (LSA) BIOLOGICO** *Saccharomyces Cerevisiae*, dotato di buona vigoria, che consente di gestire fermentazioni regolari, sicure e complete.

MYCOFERM BIO 12 B è prodotto in conformità al **Regolamento CE 834/2007** ed è esente da emulsionanti.

CARATTERISTICHE SPECIFICHE

MYCOFERM BIO 12 B si caratterizza per le fermentazioni rapide, regolari e complete. E' un LSA per l'ottenimento di varie tipologie di **vini biologici** ed è consigliato:

- ✓ nella fermentazione di mosti
- ✓ nella fermentazione di mosti ottenuti da uve passite o derivate da vendemmie tardive
- ✓ per la elaborazione di vini bianchi, rossi, rosati, frizzanti e spumanti

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Classificazione:	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Temperatura di fermentazione:	tra 15 e 35°C
Resa zucchero/alcool:	16,5 g di zucchero per 1% di alcool
Tolleranza all'alcool:	14% vol.
Resistenza alla SO ₂ libera:	50mg/l
Produzione di schiuma:	bassa
Produzione di acidità volatile:	bassa (<0,25 mg/l)
Produzione di acetaldeide:	bassa (<20 mg/l)
Produzione di alcoli superiori:	bassa
Produzione di H ₂ S:	bassa
Produzione di SO ₂ :	<10 mg/l

DOSAGE AND INSTRUCTIONS FOR USE

Il dosaggio suggerito di MYCOFERM BIO 12 B è di 20 g/hl in condizioni normali. In condizioni critiche (es. arresti di fermentazione con elevato grado alcolico) si raccomanda di aumentare il dosaggio fino a raddoppiarlo.

IMPORTANTE: è caldamente raccomandato l'uso degli attivanti e Nutrienti Biologici ZIMOVIT B e BIOCIBUS BIO per sfruttare appieno le caratteristiche di MYCOFERM BIO 12 B.

Preparare in un secchio pulito una soluzione zuccherina al 5%, pari a 10 litri per ogni kg di MYCOFERM BIO 12 B da dosare. Utilizzare acqua possibilmente dechlorata, alla temperatura di 35-38°C. Aggiungere i lieviti mescolando delicatamente la soluzione. Dopo 10 minuti mescolare ancora delicatamente ed attendere altri 10 minuti per la corretta reidratazione. Nei successivi 10 minuti (quindi entro e non oltre i 30 minuti totali) aggiungere i lieviti alla massa da fermentare, verificando che non vi siano sbalzi di temperatura oltre i 10°C tra la biomassa ed il prodotto da fermentare, nel qual caso provvedere ad una graduale acclimatazione.

PACKING E CONSERVAZIONE

Il lievito è disponibile in pacchetti sottovuoto da 500 g.

Conservare il ambiente fresco ed asciutto e nella sua confezione integra.

Richiudere accuratamente le confezioni aperte, che in ogni caso dovranno essere utilizzate nel più breve tempo possibile.

PRODOTTO BIOLOGICO