

MYCOFERM IT 1818

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus

Descrizione prodotto

Lievito *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*, criofilo con un'ottima cinetica di fermentazione e un'elevata resistenza all'alcol. Aromaticamente impartisce tratti floreali con un bouquet fine e persistente. È raccomandato per la produzione di vini spumanti e frizzanti di qualità e per l'elaborazione delle loro basi. È ideale per il riavvio di fermentazioni stentate.

Applicazioni

MYCOFERM IT 1818 è stato selezionato per le sue ottime caratteristiche tecnologiche e organolettiche e si è rivelato molto efficiente sia per le fermentazioni dei mosti in vinificazione sia per la spumantizzazione. Nella fermentazione di vini tranquilli o base spumante, esalta le caratteristiche varietali di Pinot Bianco e Chardonnay

				
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:	16,5 % vol.
Produzione di H ₂ S:	bassa
Produzione SO ₂ :	bassa
Produzione acetaldeide:	media
Carattere POF:	POF +
Fruttosofilia:	Fruttosofilo
Crioofilia:	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 medio elevata, si consiglia di adottare una strategia che favorisca la dotazione organica e minerale prediligendo NUTROZIM. La produzione di H₂S è bassa.

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.