

# MYCOFERM IT FRUITY FLAVOR

*Saccharomyces cerevisiae*



## Descrizione prodotto

Ceppo *Saccharomyces cerevisiae* particolarmente adatto per la produzione di vini rossi giovani, vini rosati e novelli. Dona ai vini aromi fruttati intensi e persistenti, specialmente note di ciliegia, marasca, prugna e ribes, ma anche di pompelmo rosa, che si armonizzano con tratti delicatamente speziati e floreali. Presenta una buona alcol tolleranza ed un buon potere demalicante.

## Applicazioni

*MYCOFERM FRUITY FLAVOR* è stato selezionato per le organolettiche, essendo in grado di aumentare in modo consistente il flavour apportando note fruttate e floreali nel corso della trasformazione alcolica. È particolarmente indicato per l'ottenimento di vini freschi, giovani fruttati sia bianchi che rosati.

 <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: 16,5 % vol.  
 Produzione di H<sub>2</sub>S: elevata  
 Carattere POF: POF +  
 Fruttosofilia: mediamente 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 che favorisca la dotazione organica e minerale prediligendo NUTROZIM.  
 La produzione di H<sub>2</sub>S è elevata, ma può essere convenientemente ridotta con una buona nutrizione azotata.

### 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](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.**