

MYCOFERM CRU 611

Saccharomyces cerevisiae

Descrizione prodotto

Lievito *Saccharomyces cerevisiae*, aromatico, adatto a fermentare mosti molto limpidi e a bassa temperatura. L'elevata produzione di esteri ed acetati stabili rafforza le note fruttate e floreali dei vini meno aromatici. Il buon apporto di glicerina contribuisce positivamente al volume e alla morbidezza degli stessi. Ideale nella presa di spuma abbinato a MYCOFERM PRO CRIO-SP.

Applicazioni

MYCOFERM CRU 611 dotato di ottime caratteristiche tecnologiche e organolettiche e si è rivelato molto appropriato sia per le fermentazioni dei mosti in vinificazione sia per la spumantizzazione in associazione con ceppi. Nelle vinificazioni di uve con marcate caratteristiche varietali può originare delicate ed intriganti associazioni aromatiche.

				
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: 15,0 % vol.
 Produzione di H₂S: bassa
 Carattere POF: POF +
 Fruttosofilia: Fruttosofilo
 Criofilia: mediamente Criofilo

*dati ottenuti in laboratorio in condizioni standard.

Caratteristiche microbiologiche

Cellule vitali 20¹⁰ cfu/g (valore medio)
 Specie non Saccharomyces < 10⁵ cfu/g
 Muffe < 10³ cfu/g
 Batteri lattici < 10⁵ cfu/g
 Batteri acetici < 10⁴ cfu/g
 Salmonella assenza 25 g
 Escherichia assenza 1 g
 Stafilococco assenza 1 g
 Coliformi < 10² cfu/g
 Listeria < 10² cfu/g

Studio conservabilità

Il protocollo di controllo Y-TEAM consente di garantire che la vitalità cellulare alla scadenza della shelf-life sia il 75% di quella originaria.

Nutrizione consigliata

Il Ceppo richiede una nutrizione azotata elevata, si consiglia di adottare una strategia che favorisca la dotazione organica e minerale prediligendo NUTROZIM.
 La produzione di H₂S è bassa e praticamente si annulla con APA intorno ai 300 mg/l.

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 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.