

MYCOFERM COLLEZIONE PRIMAVERA '56

Saccharomyces cerevisiae





Descrizione prodotto

Ceppo *Saccharomyces cerevisiae* impartisce volume e freschezza, adatto a vini rossi in cui esalta gli aromi varietali. Presenta una buona alcol tolleranza e fermenta anche a basse temperature. Ottima interazione con il colore. Su varietà neutre esprime una buona produzione aromatica, particolarmente interessante su rosati e su vini rossi frizzanti.

Applicazioni

MYCOFERM COLLEZIONE PRIMAVERA '56 su vitigni neutri bianchi valorizza l'espressione di frutta fresca e tropicale. Adatto anche a macerazioni corte classiche e carboniche per l'elaborazione di rossi giovani, rosati e novelli, in cui evidenzia note di frutti rossi. Ottima la sua applicazione nella presa di spuma di rossi fruttati.

 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: 15,5 % 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 almeno il 75% di quella originaria.

Nutrizione consigliata

Il Ceppo richiede una nutrizione azotata di livello basso, si consiglia di adottare una strategia che favorisca la dotazione organica prediligendo CREAMFERM. La produzione di H₂S è 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 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.