

MYCOFERM C22

Saccharomyces cerevisiae



Descrizione prodotto

MYCOFERM C22 (*Saccharomyces cerevisiae*), lievito dalla fermentazione rapida e regolare, dotato di discreta dominanza verso i ceppi indigeni, buon potere fermentativo, si consiglia una buona nutrizione azotata per limitare la formazione di H₂S, Lievito duttile ed impiegabile per la fermentazione di vini bianchi, rossi e rosati anche in grandi masse.

Applicazioni

MYCOFERM C22 è stato selezionato per essere impiegato in maniera diffusa in tutte le vinificazioni che richiedano la sicurezza di un risultato tecnologicamente accettabile associato ad un adeguato rapporto prezzo/ qualità. La sua flessibilità lo rende impiegabile, con successo, nelle diverse realtà enologiche.

				
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: 13,5 % vol.
Produzione di H₂S: elevata
Carattere POF: POF +
Fruttosofilia: Glucosofilo
Criofilia: non 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 elevata, si consiglia di adottare una strategia che favorisca la dotazione organica e minerale prediligendo NUTROZIM.

La produzione di H₂S è elevata si raccomanda di eseguire la fermentazione con un adeguato livello 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 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.



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità
certificato ISO 9001:2008 - certificato N. IT060451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - info@everintec.it - www.everintec.it

SCHEMA TECNICA