

# MYCOFERM COLLEZIONE RUBINO

*Saccharomyces cerevisiae*



## Descrizione prodotto

Lievito *Saccharomyces cerevisiae*, vigoroso predilige le fermentazioni con medie temperature. È raccomandato per la vinificazione in rosso con lunghe macerazioni e uve ricche di tannini. Amplia il bouquet apportando note speziate e di frutta matura mentre dona complessità gustativa che giustifica l'affinamento del vino in legno. È interessante anche per il basso adsorbimento di colore.

## Applicazioni

MYCOFERM COLLEZIONE RUBINO si adatta a macerazioni lunghe è particolarmente indicata nella vinificazione di vini rossi importanti anche da invecchiare. Non riduce il patrimonio polifenolico delle uve, ma aiuta la loro stabilizzazione. È conveniente impiegabile anche nella preparazione dei vini novelli.

				
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<sub>2</sub>S: media  
 Produzione SO<sub>2</sub>: media  
 Carattere POF: POF +  
 Fruttosofilia: Glucosofilo  
 Criofilia: Non 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  
 Staffilococco 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 di livello medio, si consiglia di adottare una strategia che favorisca la dotazione organica-minerale prediligendo NUTROZIM. La produzione di H<sub>2</sub>S è media 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](http://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.**