



SCHEDA
TECNICA



TECHNICAL DATA
SHEET



FICHE
TECHNIQUE



FICHA
TÉCNICA



FICHA
TÉCNICA



TECHNISCHES
DATENBLATT



MYCOSTART RAPID

EVER S.r.l. Società Unipersonale - Via Pacinotti, 37 - 30020 PRAMAGGIORE (VE) ITALY - Tel. (+39) 0421 200455 r.a. - mail: info@ever.it - www.ever.it

Bioattivante metabolico per il lievito

LA FERMENTAZIONE: CHIAVE DI VOLTA DELLA VINIFICAZIONE

Il corretto andamento della fermentazione alcolica è un fattore primario per il raggiungimento degli obiettivi enologici prefissati. Questa trasformazione biochimica si basa sull'interazione di tre elementi chiave: il mosto (substrato), il lievito e i nutrienti. Per garantire una fermentazione di qualità, è essenziale che il lievito disponga di tutti gli elementi necessari al suo metabolismo: fonti di energia, carbonio, azoto, attivatori e fattori di protezione. Qualora questi componenti non siano presenti in quantità adeguate nel mosto, devono essere integrati dall'esterno. Per favorire il processo fermentativo, l'OIV ha ammesso l'impiego di **"attivanti di fermentazione"** che possono essere prodotti derivanti dai lieviti (autolisati, scorze o lieviti inattivi), Sali ammoniacali, Tiamina e Cellulosa.

EVER, attraverso il sistema integrato Y-TEAM per la gestione avanzata dei lieviti, ha introdotto una famiglia completa di bioattivatori metabolici, formulati per promuovere in tutte le condizioni un avvio rapido e un decorso fermentativo regolare e completo: la **FAMIGLIA MYCOSTART**.

Y-TEAM EVER

EVER, grazie al sistema integrato per la gestione dei lieviti e dei suoi derivati, 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 lievito e dei suoi derivati, 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.**



CARATTERISTICHE TECNICHE E BENEFICI

La qualità del lievito è un pilastro fondamentale della fermentazione. Per questo EVER ha creato **Y-TEAM**, un sistema integrato per la gestione del lievito che copre l'intero processo: dalla selezione dei ceppi in vigneto e cantina, alla loro caratterizzazione e conservazione, fino al controllo qualitativo, al confezionamento e alla divulgazione dei corretti protocolli di utilizzo.

MYCOSTART RAPID è una soluzione innovativa studiata per l'inoculo semi-diretto del lievito. Mycostart Rapid fornisce tutti gli elementi necessari (in particolare sterolo ed ergosterolo) riducendo le tempistiche classiche della reidratazione. Combina praticità operativa e sicurezza fermentativa ed è applicabile a tutte le genetiche disponibili.

I componenti di MYCOSTART RAPID agiscono in sinergia per garantire una performance superiore:

- **Scorze di lievito selezionate:** Apportano steroli e fattori di protezione che aumentano la fluidità di membrana e la resistenza all'alcol
- **Autolisato di lievito:** Garantisce l'apporto vitaminico e minerale necessario per la crescita cellulare, migliorando la performance qualitativa.
- **Vitamine del gruppo B (Tiamina):** supportano i pathway enzimatici chiave, in particolare quelli legati alla conversione del piruvato. Ciò favorisce una più efficiente conversione in etanolo, riducendo l'accumulo di intermedi come l'acetaldeide.

L'utilizzo di MYCOSTART RAPID si traduce nei seguenti benefici concreti:

- Riduce drasticamente i tempi di riattivazione a solo 15 minuti.
- Facilita la reidratazione del lievito e la corretta struttura della parete cellulare.

- Garantisce un avvio di fermentazione rapido senza acclimatazione prolungata.
- Riduce i costi di reidratazione, grazie alla sua buona disperdibilità in acqua fredda;
- Consente uno svolgimento di fermentazione regolare, pulito e completo, anche in condizioni difficili.
- Presenta una concentrazione di Steroli del 70 % superiore rispetto ai normali protettori presenti sul mercato.
- Semplifica le operazioni di cantina in un periodo caotico.

COMPOSIZIONE

Scorze ed autolisato di lievito Tiamina Cloridrato.

DOSAGGIO E MODALITA' D'IMPIEGO

MYCOSTART RAPID va impiegato con la stessa concentrazione del lievito (1: 1).

1. Disperdere MYCOSTART RAPID in un volume di acqua, 20 volte il suo peso, a circa 15 °C ;
2. Aggiungere alla dispersione la quantità stabilita di lievito selezionato agitando moderatamente;
3. Attendere 15 minuti;
4. Procedere all'incorporazione nel serbatoio in modo omogeneo.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

MYCOSTART RAPID è disponibile in confezioni da 1 kg. Conservare in ambiente fresco ed asciutto.

CONFORMITÀ

Prodotto a base di materie prime conformi: Regolamento (UE) n. 231/2012 Codex OEnologique International.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934 e successive modifiche.

MYCOSTART RAPID:

- è convenzionale ammesso per la produzione biologica per indisponibilità della variante biologica (rif. Reg. UE 2018/848) con apposita deroga.
- NON è utilizzabile in produzioni NOP.
- è idoneo all'utilizzo in prodotti definiti Vegan

Tutti i prodotti a marchio EVER e quelli commercializzati da EVER non contengono organismi geneticamente modificati (OGM), nè provengono da organismi geneticamente modificati (OGM) così come specificato nei Regolamenti 1829/2003 e 1830/2003. Inoltre, EVER dichiara che non contengono nanomateriali come specificato da Regolamento 2015/2283 e non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti ai sensi della Direttiva 1999/2/CE e del D.Lgs. 30 gennaio 2001, n. 94.

EVER informa che l'unico allergene manipolato in stabilimento è l'anidride solforosa.

EVER commercializza anche Caseina e Colla di pesce.

Le informazioni qui riportate sono conformi allo stato attuale delle nostre conoscenze; vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del nostro controllo, ed esse non esimono l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle norme di sicurezza vigenti.

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso, quindi non necessita di scheda di sicurezza.

Metabolic bioactivator for yeast

FERMENTATION: THE KEYSTONE OF WINEMAKING

The correct course of alcoholic fermentation is a primary factor for achieving the set oenological objectives. This biochemical transformation is based on the interaction of three key elements: the must (substrate), the yeast, and the nutrients. To guarantee a quality fermentation, it is essential that the yeast has all the elements necessary for its metabolism: sources of energy, carbon, nitrogen, activators, and protection factors. If these components are not present in adequate quantities in the must, they must be integrated from the outside. To favor the fermentation process, the OIV has allowed the use of “fermentation activators” which can be products derived from yeasts (autolyzates, hulls, or inactive yeasts), ammonium salts, Thiamine, and Cellulose.

EVER, through the integrated Y-TEAM system for advanced yeast management, has introduced a complete family of metabolic bioactivators, formulated to promote a rapid start and a regular and complete fermentative course under all conditions: the MYCOSTART FAMILY.

Y-TEAM EVER

EVER, thanks to the integrated system for the management of yeasts and their derivatives, starting from the selection of strains carried out directly in the vineyards and cellars, through their characterization (both identity and technology), the insertion and maintenance in its exclusive strain library, the management of the production of yeast and its derivatives, the strict quality control (genetic, microbiological, technological and organoleptic), the correct packaging, the storage at controlled temperatures, the dissemination of the correct procedures for rehydration, activation and nutrition, CONTRIBUTES TO THE ACHIEVEMENT OF YOUR OENOLOGICAL GOALS.



TECHNICAL CHARACTERISTICS AND BENEFITS

The quality of the yeast is a fundamental pillar of fermentation. For this reason, EVER has created Y-TEAM, an integrated system for yeast management that covers the entire process: from the selection of strains in the vineyard and cellar, to their characterization and storage, up to quality control, packaging, and the dissemination of the correct protocols for use.

MYCOSTART RAPID is an innovative solution designed for the semi-direct inoculation of yeast. Mycostart Rapid provides all the necessary elements (in particular sterol and ergosterol), reducing the classic rehydration times. It combines operational practicality and fermentative safety and is applicable to all available genetics.

The components of MYCOSTART RAPID act in synergy to guarantee a superior performance:

- Selected yeast hulls: Provide sterols and protection factors that increase membrane fluidity and alcohol resistance.
- Yeast autolyzate: Guarantees the vitamin and mineral supply necessary for cell growth, improving qualitative performance.
- B-group vitamins (Thiamine): support key enzymatic pathways, particularly those related to pyruvate conversion. This favors a more efficient conversion into ethanol, reducing the accumulation of intermediates such as acetaldehyde.

The use of MYCOSTART RAPID results in the following concrete benefits:

- Drastically reduces reactivation times to only 15 minutes.
- Facilitates yeast rehydration and the correct structure of the cell wall.
- Guarantees a rapid start of fermentation without prolonged acclimatization.
- Reduces rehydration costs, thanks to its good dispersibility in cold water.
- Allows a regular, clean, and complete fermentation process, even under difficult conditions.
- Features a Sterol concentration that is 70% higher compared to normal protectors on the market.
- Simplifies cellar operations during a chaotic period.

COMPOSITION

Yeast hulls and autolyzate, Thiamine Hydrochloride.

DOSAGE AND INSTRUCTIONS FOR USE

MYCOSTART RAPID must be used at the same concentration as the yeast (1:1).

1. Disperse MYCOSTART RAPID in a volume of water 20 times its weight, at approximately 15°C;
2. Add the established quantity of selected yeast to the dispersion, stirring moderately;
3. Wait 15 minutes;
4. Proceed with the homogeneous incorporation into the tank.

PACKAGING AND STORAGE

MYCOSTART RAPID is available in 1 kg packages. Store in a cool, dry environment.

COMPLIANCE

Product based on compliant raw materials: Regulation (EU) No. 231/2012 International Oenological Codex.

Product for oenological use, according to the provisions of: Regulation (EU) 2019/934 and subsequent amendments.

MYCOSTART RAPID:

is conventional allowed for organic production due to the unavailability of the organic variant (ref. Reg. EU 2018/848) with specific derogation.

is NOT usable in NOP productions.

is suitable for use in products defined as Vegan.

All EVER branded products and those marketed by EVER do not contain genetically modified organisms (GMOs), nor do they come from genetically modified organisms (GMOs) as specified in Regulations 1829/2003 and 1830/2003. Furthermore, EVER declares that they do not contain nanomaterials as specified by Regulation 2015/2283 and have not been treated with ionizing radiation pursuant to Directive 1999/2/EC and Legislative Decree No. 94 of January 30, 2001.

EVER informs that the only allergen handled in the plant is sulfur dioxide.

EVER also markets Casein and Isinglass.

The information reported here conforms to the current state of our knowledge; however, it is provided without any commitment or guarantee as the conditions of use of the product are beyond our control, and they do not exempt the user from compliance with current legislation and safety standards.

This is a product considered non-hazardous, therefore it does not require a safety data sheet.

Bioactivateur métabolique pour la levure

LA FERMENTATION : CLÉ DE VOÛTE DE LA VINIFICATION

Le déroulement correct de la fermentation alcoolique est un facteur primaire pour atteindre les objectifs œnologiques fixés. Cette transformation biochimique repose sur l'interaction de trois éléments clés : le moût (substrat), la levure et les nutriments. Pour garantir une fermentation de qualité, il est essentiel que la levure dispose de tous les éléments nécessaires à son métabolisme : sources d'énergie, de carbone, d'azote, activateurs et facteurs de protection. Si ces composants ne sont pas présents en quantités adéquates dans le moût, ils doivent être intégrés de l'extérieur. Pour favoriser le processus fermentaire, l'OIV a autorisé l'utilisation d'« activateurs de fermentation » qui peuvent être des produits dérivés de levures (autolysats, écorces ou levures inactives), des sels ammoniacaux, de la Thiamine et de la Cellulose.

EVER, à travers le système intégré Y-TEAM pour la gestion avancée des levures, a introduit une famille complète de bioactivateurs métaboliques, formulés pour promouvoir dans toutes les conditions un démarrage rapide et un déroulement fermentaire régulier et complet : la FAMILLE MYCOSTART.

Y-TEAM EVER

EVER, grâce à notre système intégré de gestion des levures, à partir de la sélection des souches effectuée directement aux vignobles et les caves, en passant par leur caractérisation (à la fois identitaire et technologique), l'insertion et le maintien dans sa bibliothèque exclusive de souches, la gestion de la production de L.S.A., le contrôle de qualité strict (génétique, microbiologique, technologique et organoleptique), le conditionnement certifié, le stockage à température contrôlée, la préconisation des procédures correctes de réhydratation, d'activation et de nutrition, CONTRIBUENT À LA RÉALISATION DE VOS OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES!.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET BÉNÉFICES

La qualité de la levure est un pilier fondamental de la fermentation. C'est pourquoi EVER a créé Y-TEAM, un système intégré pour la gestion de la levure qui couvre l'ensemble du processus : de la sélection des souches au vignoble et à la cave, à leur caractérisation et conservation, jusqu'au contrôle qualitatif, au conditionnement et à la divulgation des protocoles d'utilisation corrects.

MYCOSTART RAPID est une solution innovante étudiée pour l'inoculation semi-directe de la levure. Mycostart Rapid fournit tous les éléments nécessaires (en particulier le stérol et l'ergostérol) en réduisant les temps classiques de la réhydratation. Il associe praticité opérationnelle et sécurité fermentaire et est applicable à toutes les génétiques disponibles.

Les composants de MYCOSTART RAPID agissent en synergie pour garantir une performance supérieure :

- Écorces de levure sélectionnées : Apportent des stérols et des facteurs de protection qui augmentent la fluidité de la membrane et la résistance à l'alcool.
- Autolysat de levure : Garantit l'apport vitaminique et minéral nécessaire à la croissance cellulaire, améliorant la performance qualitative.

- Vitamines du groupe B (Thiamine) : soutiennent les voies enzymatiques clés, en particulier celles liées à la conversion du pyruvate. Cela favorise une conversion plus efficace en éthanol, réduisant l'accumulation d'intermédiaires comme l'acétaldéhyde.

L'utilisation de MYCOSTART RAPID se traduit par les bénéfices concrets suivants :

- Réduit considérablement les temps de réactivation à seulement 15 minutes.
- Facilite la réhydratation de la levure et la structure correcte de la paroi cellulaire.
- Garantit un démarrage rapide de la fermentation sans acclimatation prolongée.
- Réduit les coûts de réhydratation, grâce à sa bonne dispersibilité dans l'eau froide.
- Permet un déroulement de fermentation régulier, propre et complet, même dans des conditions difficiles.
- Présente une concentration en Stérols de 70 % supérieure par rapport aux protecteurs normaux du marché.
- Simplifie les opérations de cave dans une période chaotique.

COMPOSITION

Écorces et autolysat de levure, Chlorhydrate de Thiamine.

DOSAGE ET MODE D'EMPLOI

MYCOSTART RAPID doit être employé à la même concentration que la levure (1:1).

1. Disperser MYCOSTART RAPID dans un volume d'eau égal à 20 fois son poids, à environ 15 °C ;
2. Ajouter à la dispersion la quantité établie de levure sélectionnée en agitant modérément ;
3. Attendre 15 minutes ;
4. Procéder à l'incorporation homogène dans la cuve.

EMBALLAGE ET CONSERVATION

MYCOSTART RAPID est disponible en emballages de 1 kg. Conserver dans un environnement frais et sec.

CONFORMITÉ

Produit à base de matières premières conformes : Règlement (UE) n° 231/2012 Codex Œnologique International.

Produit à usage œnologique, selon les dispositions du : Règlement (UE) 2019/934 et modifications ultérieures.

MYCOSTART RAPID:

est conventionnel autorisé pour la production biologique par indisponibilité de la variante biologique (réf. Règl. UE 2018/848) avec dérogation appropriée.

n'est PAS utilisable dans les productions NOP.

est apte à l'utilisation dans les produits définis comme Vegan.

Tous les produits de la marque EVER et ceux commercialisés par EVER ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM), ni ne proviennent d'organismes génétiquement modifiés (OGM) tel que spécifié dans les Règlements

1829/2003 et 1830/2003. De plus, EVER déclare qu'ils ne contiennent pas de nanomatériaux tel que spécifié par le Règlement 2015/2283 et n'ont pas été traités avec des rayonnements ionisants conformément à la Directive 1999/2/CE et au Décret Législatif du 30 janvier 2001, n° 94.

EVER informe que le seul allergène manipulé dans l'établissement est l'anhydride sulfureux.

EVER commercialise également de la Caséine et de la Colle de poisson.

Les informations reportées ici sont conformes à l'état actuel de nos connaissances ; elles sont toutefois fournies sans aucun engagement ni garantie car les conditions d'utilisation du produit sont hors de notre contrôle, et elles ne dispensent pas l'utilisateur du respect de la législation et des normes de sécurité en vigueur.

C'est un produit considéré comme non dangereux, il ne nécessite donc pas de fiche de données de sécurité.

Bioactivador metabólico para la levadura

LA FERMENTACIÓN: CLAVE DE BÓVEDA DE LA VINIFICACIÓN

El correcto curso de la fermentación alcohólica es un factor primario para el logro de los objetivos enológicos prefijados. Esta transformación bioquímica se basa en la interacción de tres elementos clave: el mosto (sustrato), la levadura y los nutrientes. Para garantizar una fermentación de calidad, es esencial que la levadura disponga de todos los elementos necesarios para su metabolismo: fuentes de energía, carbono, nitrógeno, activadores y factores de protección. Si estos componentes no están presentes en cantidades adecuadas en el mosto, deben ser integrados desde el exterior. Para favorecer el proceso fermentativo, la OIV ha admitido el uso de "activadores de fermentación", que pueden ser productos derivados de las levaduras (autolizados, cortezas o levaduras inactivas), sales amoniacales, Tiamina y Celulosa.

EVER, a través del sistema integrado Y-TEAM para la gestión avanzada de levaduras, ha introducido una familia completa de bioactivadores metabólicos, formulados para promover bajo todas las condiciones un inicio rápido y un curso fermentativo regular y completo: la FAMILIA MYCOSTART.

Y-TEAM EVER

EVER, gracias al sistema integrado de gestión de levaduras y sus derivados, a partir de la selección de las cepas realizada directamente en los viñedos y bodegas, pasando por su caracterización (tanto identitaria como tecnológica), la inserción y mantenimiento en su propia y exclusiva biblioteca de cepas, la gestión de la producción de levaduras y sus derivados, el estricto control de calidad (genético, microbiológico, tecnológico y organoléptico), el correcto envasado, el almacenamiento a temperaturas controladas, la difusión de los procedimientos correctos de rehidratación, activación y nutrición, CONTRIBUYE AL LOGRO DE SUS OBJETIVOS ENOLÓGICOS



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y BENEFICIOS

La calidad de la levadura es un pilar fundamental de la transformación. Por ello, EVER ha creado Y-TEAM, un sistema integrado para la gestión de la levadura que cubre todo el proceso: desde la selección de las cepas en viñedo y bodega, hasta su caracterización y conservación, hasta el control de calidad, el envasado y la divulgación de los protocolos correctos de uso.

MYCOSTART RAPID es una solución innovadora estudiada para el inóculo semidirecto de la levadura. Mycostart Rapid suministra todos los elementos necesarios (en particular esteroles y ergosterol), reduciendo los tiempos clásicos de la rehidratación. Combina practicidad operativa y seguridad fermentativa y es aplicable a todas las genéticas disponibles.

Los componentes de MYCOSTART RAPID actúan en sinergia para garantizar un rendimiento superior:

- Cortezas de levadura seleccionadas: Aportan esteroles y factores de protección que aumentan la fluidez de la membrana y la resistencia al alcohol.
- Autolizado de levadura: Garantiza el suministro vitamínico y mineral necesario para el crecimiento celular, mejorando el rendimiento cualitativo.

- Vitaminas del grupo B (Tiamina): apoyan las vías enzimáticas clave, en particular aquellas relacionadas con la conversión del piruvato. Esto favorece una conversión más eficiente en etanol, reduciendo la acumulación de intermediarios como el acetaldehído.

El uso de MYCOSTART RAPID se traduce en los siguientes beneficios concretos:

- Reduce drásticamente los tiempos de reactivación a solo 15 minutos.
- Facilita la rehidratación de la levadura y la estructura correcta de la pared celular.
- Garantiza un inicio de fermentación rápido sin aclimatación prolongada.
- Reduce los costes de rehidratación, gracias a su buena dispersabilidad en agua fría.
- Permite un desarrollo de fermentación regular, limpio y completo, incluso bajo condiciones difíciles.
- Presenta una concentración de Esteroles un 70 % superior en comparación con los protectores normales del mercado.
- Simplifica las operaciones de bodega en un período caótico.

COMPOSICIÓN

Cortezas y autolizado de levadura, Clorhidrato de Tiamina.

DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

MYCOSTART RAPID debe emplearse con la misma concentración de la levadura (1:1).

1. Dispersar MYCOSTART RAPID en un volumen de agua 20 veces su peso, a unos 15 °C;
2. Añadir a la dispersión la cantidad establecida de levadura seleccionada agitando moderadamente;
3. Esperar 15 minutos;
4. Proceder a la incorporación en el depósito de forma homogénea.

ENVASES Y CONSERVACIÓN

MYCOSTART RAPID está disponible en envases de 1 kg. Conservar en ambiente fresco y seco.

CONFORMIDAD

Producto a base de materias primas conformes: Reglamento (UE) n.º 231/2012 Codex OEnologique International.

Producto para uso enológico, según lo previsto por: Reglamento (UE) 2019/934 y sucesivas modificaciones.

MYCOSTART RAPID:

es convencional admitido para la producción ecológica por indisponibilidad de la variante ecológica (ref. Reg. UE 2018/848) con la debida excepción.

NO es utilizable en producciones NOP.

es idóneo para el uso en productos definidos como Veganos.

All los productos de marca EVER y los comercializados por EVER no contienen organismos genéticamente modificados (OGM), ni provienen de organismos genéticamente modificados (OGM) tal como se especifica en los Reglamentos 1829/2003 e 1830/2003. Además, EVER declara que no contienen nanomateriales según especifica el Reglamento 2015/2283 y no han sido tratados con radiaciones ionizantes según la Directiva 1999/2/CE y el D.Lgs. 30 de enero de 2001, n. 94.

EVER informa que el único alérgeno manipulado en la planta es el dióxido de azufre.

EVER comercializa también Caseína y Cola de pescado.

La información aquí reportada es conforme al estado actual de nuestros conocimientos; sin embargo, se suministra sin ningún compromiso o garantía ya que las condiciones de uso del producto están fuera de nuestro control, y estas no eximen al usuario del respeto de la legislación y de las normas de seguridad vigentes.

Este es un producto considerado no peligroso, por lo que no necesita ficha de seguridad.

Bioativador metabólico para a levedura

A FERMENTAÇÃO: CHAVE DE ABÓBADA DA VINIFICAÇÃO

O correto decurso da fermentação alcoólica é um fator primário para o alcance dos objetivos enológicos predefinidos. Esta transformação bioquímica baseia-se na interação de três elementos-chave: o mosto (substrato), a levedura e os nutrientes. Para garantir uma fermentação de qualidade, é essencial que a levedura disponha de todos os elementos necessários ao seu metabolismo: fontes de energia, carbono, azoto, ativadores e fatores de proteção. Caso estes componentes não estejam presentes em quantidades adequadas no mosto, devem ser integrados a partir do exterior. Para favorecer o processo fermentativo, a OIV admitiu a utilização de “ativadores de fermentação” que podem ser produtos derivados das leveduras (autolisados, cascas ou leveduras inativas), sais amoniacais, Tiamina e Celulose.

A EVER, através do sistema integrado Y-TEAM para a gestão avançada de leveduras, introduziu uma família completa de bioativadores metabólicos, formulados para promover em todas as condições um início rápido e um decurso fermentativo regular e completo: a FAMÍLIA MYCOSTART.

Y-TEAM EVER

EVER, graças ao sistema integrado de gestão de leveduras, desde a selecção de estirpes efectuada directamente nas vinhas e caves, passando pela sua caracterização (tanto identitária como tecnológica), inserção e manutenção na sua biblioteca de estirpes exclusivas, gestão da produção L.S.A. controlo (genético, microbiológico, tecnológico e organoléptico), correto acondicionamento, armazenamento a temperatura controlada, divulgação da correta reidratação, ativação e nutrição, CONTRIBUEM PARA O ATINGIMENTO DOS SEUS OBJETIVOS ENOLÓGICOS!.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E BENEFÍCIOS

A qualidade da levedura é um pilar fundamental da fermentação. Por isso, a EVER criou o Y-TEAM, um sistema integrado para a gestão da levedura que cobre todo o processo: desde a seleção das estirpes na vinha e adega, à sua caracterização e conservação, até ao controlo de qualidade, embalamento e divulgação dos protocolos corretos de utilização.

MYCOSTART RAPID é uma solução inovadora estudada para a inoculação semidireta da levedura. Mycostart Rapid fornece todos os elementos necessários (em particular esterol e ergosterol), reduzindo os tempos clássicos da reidratação. Combina praticidade operacional e segurança fermentativa e é aplicável a todas as genéticas disponíveis.

Os componentes do MYCOSTART RAPID atuam em sinergia para garantir um desempenho superior:

- Cascas de levedura selecionadas: Aportam esteróis e fatores de proteção que aumentam a fluidez da membrana e a resistência ao álcool.
- Autolisado de levedura: Garante o aporte vitamínico e mineral necessário para o crescimento celular, melhorando o desempenho qualitativo.
- Vitaminas do grupo B (Tiamina): apoiam as vias enzimáticas chave, em particular aquelas ligadas à conversão do piruvato. Isto favorece uma conversão mais eficiente em etanol, reduzindo a acumulação de intermediários como o acetaldeído.

A utilização do MYCOSTART RAPID traduz-se nos seguintes benefícios concretos:

- Reduz drasticamente os tempos de reativação para apenas 15 minutos.
- Facilita a reidratação da levedura e a estrutura correta da parede celular.
- Garante um início de fermentação rápido sem aclimatação prolongada.
- Reduz os custos de reidratação, graças à sua boa dispersabilidade em água fria.
- Permite um decurso de fermentação regular, limpo e completo, mesmo em condições difíceis.
- Apresenta uma concentração de Esteróis 70 % superior em comparação com os protetores normais do mercado.
- Simplifica as operações de adega num período caótico.

COMPOSIÇÃO

Cascas e autolisado de levedura, Cloridrato de Tiamina.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

O MYCOSTART RAPID deve ser empregue com a mesma concentração da levedura (1:1).

1. Dispersar o MYCOSTART RAPID num volume de água 20 vezes o seu peso, a cerca de 15 °C;
2. Adicionar à dispersão a quantidade estabelecida de levedura selecionada, agitando moderadamente;
3. Aguardar 15 minutos;
4. Proceder à incorporação no depósito de forma homogénea.

EMBALAGENS E CONSERVAÇÃO

O MYCOSTART RAPID está disponível em embalagens de 1 kg. Conservar em ambiente fresco e seco.

CONFORMIDADE

Produto à base de matérias-primas conformes: Regulamento (UE) n.º 231/2012 Codex OEnologique International.

Produto para uso enológico, segundo o previsto no: Regulamento (UE) 2019/934 e alterações sucessivas.

MYCOSTART RAPID:

é convencional admitida para a produção biológica por indisponibilidade da variante biológica (ref. Reg. UE 2018/848) com derrogação apropriada.

NÃO é utilizável em produções NOP.

é adequada para utilização em produtos definidos como Vegan.

Todos os produtos de marca EVER e os comercializados pela EVER não contêm organismos geneticamente modificados (OGM), nem provêm de organismos geneticamente modificados (OGM) como especificado nos Regulamentos 1829/2003 e 1830/2003. Além disso, a EVER declara que não contêm nanomateriais como especificado pelo Regulamento 2015/2283 e não foram tratados com radiações ionizantes nos termos da Diretiva 1999/2/CE e do D.Lgs. 30 de janeiro de 2001, n. 94.

A EVER informa que o único alergénio manipulado na fábrica é o dióxido de enxofre.

A EVER comercializa também Caseína e Cola de peixe.

As informações aqui reportadas estão em conformidade com o estado atual dos nossos conhecimentos; são, no entanto, fornecidas sem qualquer compromisso ou garantia, uma vez que as condições de utilização do produto estão fora do nosso controlo, e não isentam o utilizador do cumprimento da legislação e das normas de segurança vigentes.

Este é um produto considerado não perigoso, portanto não necessita de ficha de segurança.

Metabolischer Bioaktivator für die Hefe

DIE GÄRUNG: DER SCHLÜSSELSTEIN DER WEINBEREITUNG

Der korrekte Verlauf der alkoholischen Gärung ist ein primärer Faktor für das Erreichen der gesetzten önologischen Ziele. Diese biochemische Transformation basiert auf dem Zusammenwirken von drei Schlüsselementen: dem Most (Substrat), der Hefe und den Nährstoffen. Um eine Qualitätsgärung zu gewährleisten, ist es unerlässlich, dass die Hefe über alle für ihren Stoffwechsel notwendigen Elemente verfügt: Energiequellen, Kohlenstoff, Stickstoff, Aktivatoren und Schutzfaktoren. Wenn diese Komponenten im Most nicht in ausreichender Menge vorhanden sind, müssen sie von außen ergänzt werden. Zur Förderung des Gärprozesses hat die OIV den Einsatz von „Gärungsaktivatoren“ zugelassen, bei denen es sich um aus Hefen gewonnene Produkte (Autolysate, Hefezellwände oder inaktive Hefen), Ammoniumsalze, Thiamin und Cellulose handeln kann.

Durch das integrierte Y-TEAM-System für ein fortschrittliches Hefemanagement hat EVER eine vollständige Familie metabolischer Bioaktivatoren eingeführt, die so formuliert sind, dass sie unter allen Bedingungen einen raschen Start und einen regelmäßigen sowie vollständigen Gärverlauf fördern: die MYCOSTART-FAMILIE.

Y-TEAM EVER

EVER, dank des integrierten Hefemanagementsystems, von der Auswahl der Stämme direkt in den Weinbergen und Kellern über deren Charakterisierung (sowohl Identität als auch Technologie), Einfügung und Pflege exklusiver Stämme in seine Bibliothek, Management der L.S.A.-Produktion, strenge Qualitätskontrolle (genetisch, mikrobiologisch, technologisch und organoleptisch), korrekte Verpackung, Lagerung bei kontrollierter Temperatur, Offenlegung der richtigen Rehydrierung, Aktivierung und Ernährung, tragen Sie zur Erreichung Ihrer önologischen Ziele bei!



TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

Die Qualität der Hefe ist eine tragende Säule der Gärung. Aus diesem Grund hat EVER Y-TEAM entwickelt, ein integriertes System für das Hefemanagement, das den gesamten Prozess abdeckt: von der Selektion der Stämme im Weinberg und Keller über ihre Charakterisierung und Lagerung bis hin zur Qualitätskonformität, Verpackung und Vermittlung der korrekten Anwendungsprotokolle.

MYCOSTART RAPID ist eine innovative Lösung, die für die halbdirekte Inokulation der Hefe entwickelt wurde. Mycostart Rapid liefert alle notwendigen Elemente (insbesondere Sterin und Ergosterin) und verkürzt die klassischen Rehydrierungszeiten. Es verbindet praktische Handhabung mit Gärsicherheit und ist auf alle verfügbaren Genetiken anwendbar.

Die Komponenten von MYCOSTART RAPID wirken synergetisch, um eine überlegene Leistung zu gewährleisten:

- Selektierte Hefezellwände (Scorze): Liefern Sterine und Schutzfaktoren, die die Membranfluidität und die Alkoholresistenz erhöhen.
- Hefeautolisat: Gewährleistet die für das Zellwachstum notwendige Vitamin- und Mineralstoffzufuhr und verbessert die qualitative Leistung.

- Vitamine der B-Gruppe (Thiamin): unterstützen wichtige enzymatische Stoffwechselwege, insbesondere diejenigen, die mit der Pyruvat-Konvertierung zusammenhängen. Dies begünstigt eine effizientere Umwandlung in Ethanol und reduziert die Ansammlung von Zwischenprodukten wie Acetaldehyd.

Der Einsatz von MYCOSTART RAPID führt zu folgenden konkreten Vorteilen:

- Verkürzt die Reaktivierungszeit drastisch auf nur 15 Minuten.
- Erleichtert die Rehydrierung der Hefe und die korrekte Struktur der Zellwand.
- Garantiert einen schnellen Gärstart ohne längere Akklimatisierung.
- Reduziert die Rehydrierungskosten dank der guten Dispergierbarkeit in kaltem Wasser.
- Ermöglicht einen regelmäßigen, sauberen und vollständigen Gärverlauf, selbst unter schwierigen Bedingungen.
- Weist eine Sterinkonzentration auf, die um 70 % höher ist als bei marktüblichen Protektoren.
- Vereinfacht die Kellerarbeiten in einer chaotischen Zeit.

ZUSAMMENSETZUNG

Hefezellwände (Scorze) und Hefeautolisat, Thiaminhydrochlorid.

DOSIERUNG UND ANWENDUNGSWEISE

MYCOSTART RAPID wird in der gleichen Konzentration wie die Hefe eingesetzt (1:1).

1. Dispergieren Sie MYCOSTART RAPID in einem Wasservolumen, das dem 20-fachen seines Gewichts entspricht, bei ca. 15 °C;
2. Geben Sie die festgelegte Menge der selektierten Hefe unter mäßigem Rühren der Dispersion bei;
3. 15 Minuten warten;
4. Gleichmäßig in den Tank einmischen.

VERPACKUNG UND LAGERUNG

MYCOSTART RAPID ist in 1-kg-Packungen erhältlich. Kühl und trocken lagern.

KONFORMITÄT

Produkt auf Basis konformer Rohstoffe: Verordnung (EU) Nr. 231/2012 Codex OEnologique International.

Produkt für die önologische Verwendung gemäß den Bestimmungen von: Verordnung (EU) 2019/934 und nachfolgenden Änderungen.

MYCOSTART RAPID:

ist konventionell für die biologische Produktion zugelassen, da die biologische Variante nicht verfügbar ist (vgl. Verordnung EU 2018/848) mit entsprechender Ausnahmeregelung.

ist NICHT in NOP-Produktionen verwendbar.

ist für die Verwendung in als vegan definierten Produkten geeignet.

Alle Produkte der Marke EVER und die von EVER vermarkteten Produkte enthalten keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und stammen nicht von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) ab, wie in den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 spezifiziert. Darüber hinaus erklärt EVER, dass sie keine Nanomaterialien enthalten, wie in der Verordnung 2015/2283 spezifiziert, und nicht mit ionisierender Strahlung gemäß der Richtlinie 1999/2/EG und dem D.Lgs. 30. Januar 2001, Nr. 94 behandelt wurden.

EVER weist darauf hin, dass das einzige im Werk verarbeitete Allergen Schwefeldioxid ist.

EVER vertreibt auch Kasein und Hausenblase.

Die hier aufgeführten Informationen entsprechen dem aktuellen Stand unserer Kenntnisse; sie werden jedoch ohne jegliche Verpflichtung oder Garantie bereitgestellt, da die Verwendungsbedingungen des Pots außerhalb unserer Kontrolle liegen und sie den Benutzer nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und Sicherheitsnormen entbinden.

Dies ist ein als nicht gefährlich eingestuftes Produkt, daher ist kein Sicherheitsdatenblatt erforderlich.