



SCHEDA
TECNICA



TECHNICAL DATA
SHEET



FICHE
TECHNIQUE



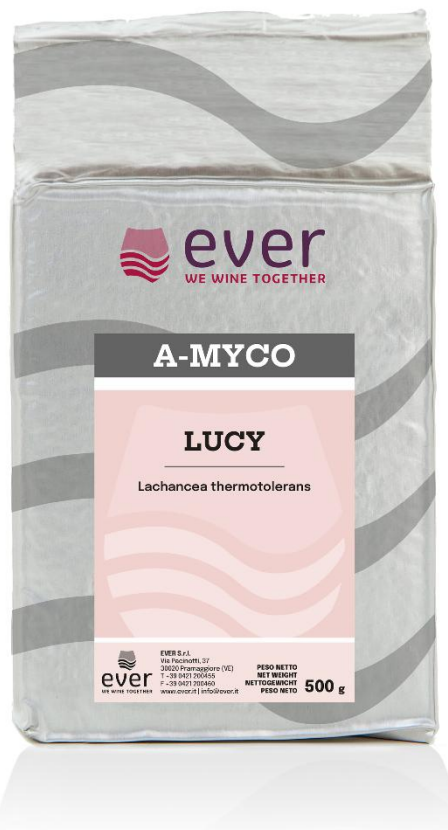
FICHA
TÉCNICA



FICHA
TÉCNICA



TECHNISCHES
DATENBLATT



A-MYCO LUCY

Lachancea thermotolerans

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

Lachancea thermotolerans

COS'È LA BIOACIDIFICAZIONE

L'acidità del vino è un parametro di grande importanza che influenza diversi fattori qualitativi del prodotto, come la stabilità biologica o le caratteristiche organolettiche. Nell'attuale contesto di cambiamento climatico, che porta a vini con livelli di etanolo più elevati e minore acidità, l'acidificazione biologica con specie di lieviti come *Lachancea thermotolerans* potrebbe rappresentare una soluzione. Altri metodi di inoculo sequenziale con lieviti *non - Saccharomyces* come A-MYCO LUCY può essere un valido alleato anche per la riduzione del grado alcolico. Infatti utilizzare questi microrganismi permette di ridurre il grado alcolico potenziale fino ad un 15%, ovviamente a discapito della formazione di acido lattico equivalente.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

A-MYCO LUCY è un ceppo di *Lachancea thermotolerans* selezionato da mosto, all'interno del gruppo di ricerca EVER, dotato di elevata capacità di colonizzare il mezzo a bassa temperatura. Il ceppo si distingue per l'abilità a consumare zuccheri producendo acido lattico contribuendo a ristabilire una naturale acidità del mosto, contenendo il grado alcolico del prodotto finito.

APPLICAZIONI

A-MYCO LUCY viene impiegato nelle prime fasi della vinificazione dove riesce ad insediarsi con profitto riducendo anche i rischi legati alla precoce ossidazione o alle deviazioni organolettiche legate alla crescita di microrganismi alterativi. Già dalle prime fasi post inoculo si avvia la produzione di acido lattico che varia in funzione dei giorni di fermentazione senza un classico lievito saccheroomices,. Ovviamente la sintesi di acido lattico è funzione del tempo in cui A-MYCO LUCY si lascia fermentare. Per questo è fondamentale che l'enologo controlli giornalmente il tenore acidico per valutare il momento più corretto per procedere con l'inoculo sequenziale del lievito *Saccharomyces* preferito.

A-MYCO LUCY inoltre, produce elevate quantità di glicerolo con conseguente riduzione del contenuto finale di etanolo. A livello aromatico, è in grado di sintetizzare importanti quantità di 2-fenil etanolo (aroma di rosa) che esalta le note floreali. Per queste sue caratteristiche peculiari A-MYCO LUCY è particolarmente consigliato nella fermentazione sequenziale di mosti rossi bassi in acidità, in combinazione con ceppi *Saccharomyces* quali MYCOFERM CAB90 e MYCOFERM VULCANO.

Per quanto riguarda la produzione di vini bianchi è particolarmente indicato in sequenziale con MYCOFERM SELEZIONE RE 515.

SPECIFICHE TECNICHE

CARATTERISTICHE FISICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
SOSTANZA SECCA	92 %	CELLULE VITALI	1 10 ¹⁰ cfu/g (valore medio)
		LIEVITI DI SPECIE DIVERSE	< 10 ⁵ cfu/g
* CARATTERISTICHE PROTETTIVE		MUFFE	< 10 ³ cfu/g
TOLLERANZA SO ₂ :	bassa	BATTERI LATTICI	< 10 ⁵ cfu/g
PRODUZIONE DI ALCOL	Medio - bassa	BATTERI ACETICI	< 10 ⁴ cfu/g
TOLLERANZA ALL'ALCOL	8% v/v	SALMONELLA	Assenza 25 g
CAPACITÀ DI COLONIZZARE IL MEZZO	Elevata	ESCHERICHIA	Assenza 1 g
RESISTENZA A BASSI PH	Elevata	STAFILOCOCCO	Assenza 1 g
PRODUZIONE DI COMPOSTI INDESIDERATI	Nulla		
CONSUMO AZOTO E VITAMINE	Medio alto		
* Dati ottenuti in laboratorio in condizioni standard.			

PREPARAZIONE E DOSI

10-40 g/hL. Per completare la fermentazione alcolica è indispensabile l'inoculo sequenziale con un ceppo selezionato di LSA.

MODALITÀ D'USO

Inoculazione simultanea: Inoculazione simultanea di A-MYCO LUCY e *Saccharomyces cerevisiae* in rapporto 1:1 per la fermentazione. Reidratare il lievito con acqua in quantità pari a 10 volte il suo peso, a una temperatura compresa tra 35 °C e 40 °C. Mescolare delicatamente il lievito per risospenderlo, quindi lasciarlo riposare per 20 minuti. Mescolare il lievito reidratato con una piccola quantità di mosto, portando gradualmente la temperatura della sospensione di lievito a una temperatura di 5-10 °C inferiore a quella del mosto. Inoculare nel mosto.

Questa procedura è opportuna per migliorare la produzione di glicerolo e di frazione aromatica, incide poco sulla produzione acidica.

Inoculazione sequenziale: 1° passaggio: Inocula: A-MYCO LUCY ad una concentrazione di 15-40 g/hL: reidratare il lievito con acqua in quantità pari a 10 volte il suo peso, a una temperatura compresa tra 20 °C e 30 °C. Dopo 15 minuti, mescolare molto delicatamente. Mescolare il lievito reidratato con una piccola quantità di mosto, portando gradualmente la temperatura della sospensione di lievito a una temperatura di 5-10 °C inferiore a quella del mosto. Inoculare nel mosto. Il tempo totale di reidratazione non deve superare i 45 minuti.

2° passaggio: Inocula il ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* della linea MYCOFORM scelto. Dopo 24-48 ore, procedere alla seconda inoculazione con il lievito *Saccharomyces cerevisiae* selezionato, a una concentrazione di 15-40 g/hL, utilizzando CREA-FERM, durante la reidratazione e seguendo il protocollo raccomandato. Si raccomanda di non superare i 4 – 5gg massimo prima dell'inoculo sequenziale per evitare eccessiva produzione di acido lattico.

Si conferma che la fermentazione con A-MYCO LUCY di 4 giorni porta ad una riduzione del grado alcolico di almeno 0,5% e all'incremento di circa 2g/l di acidità.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Il lievito è disponibile in pacchi da 500 g da consumarsi preferibilmente entro 42 mesi. Conservare in ambiente fresco ed asciutto (consigliato T<25°C e UR<65%) e nella confezione integra. Richiudere con cura le confezioni aperte, che in ogni caso, dovranno essere usate nel minor tempo possibile.

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.

A-MYCO LUCY:

- è convenzionale ammesso per la produzione biologica per indisponibilità della variante biologica (rif. Reg. UE 2018/848) con apposita deroga.
- 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), né 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.