



SCHEDA
TECNICA



TECHNICAL DATA
SHEET



FICHE
TECHNIQUE



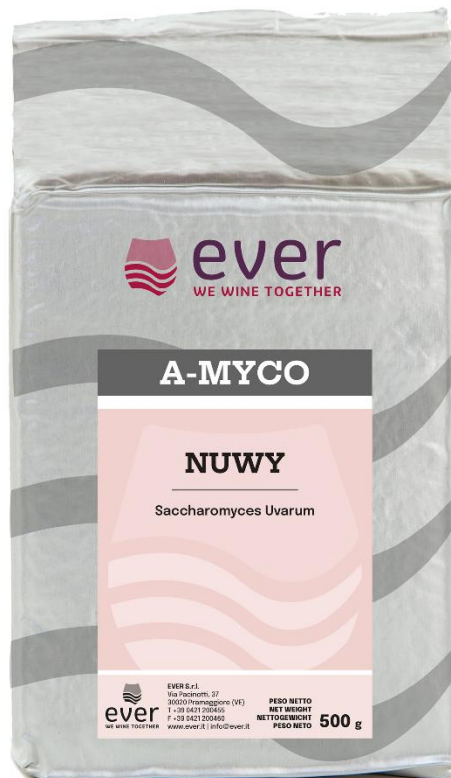
FICHA
TÉCNICA



FICHA
TÉCNICA



TECHNISCHES
DATENBLATT



A-MYCO NUWY

Saccharomyces uvarum

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

Saccharomyces uvarum

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

A-MYCO NUWY Ceppo *Saccharomyces uvarum*) derivante dalla selezione eseguita su una serie di ceppi autoctoni selezionati all'interno del gruppo di ricerca EVER. Grazie alla sua spiccata criofilia è in grado di fermentare a basse temperature, produce bassa acidità volatile e un quantitativo elevato di glicerina. L'elevata produzione di esteri associata ad una alta fruttosofilia ne completano il carattere.

APPLICAZIONI

A-MYCO NUWY è in grado di fornire un quadro aromatico specifico che evidenzia i seguenti descrittori: frutta matura, aromi floreali e speziati. La sua criofilia fa sì che esso fermenti bene a bassa temperatura e ciò ne consente l'utilizzo anche in cantine in cui il controllo della temperatura non sia garantito.



A-MYCO NUWY possiede tutte le caratteristiche microbiologiche ed enologiche tipiche della sua specie:

- Tolleranza alle basse temperature. A temperature vicine ai 10°C mostra una elevata vigoria fermentativa;
- Scarsa produzione di acidità volatile, tipicamente inferiore a 0,2 g/L con gradazioni alcoliche pari a 12-13%.
- Elevata produzione di glicerolo.
- Tendenza a produrre acido succinico e acido malico, con l'effetto di aumentare l'acidità complessiva del vino.
- Minore resa zuccheri/alcol rispetto ai lieviti *Saccharomyces cerevisiae*.
- Elevata produzione di 2-fenil etanolo, intenso profumo di rosa.

Soprattutto in virtù della sua propensione ad avere una scarsa resa zuccheri/alcol e ad incrementare l'acidità totale del vino, A-MYCO NUWY contribuisce ad una bioacidificazione ed a un miglior equilibrio acidico del vino.

Interessante l'applicazione di A-MYCO NUWY in coinoculo con lieviti *Saccharomyces* a spiccata connotazione aromatica per l'elaborazione di vini bianchi, rosati e rossi.

È utile tenere sotto controllo la fermentazione con adeguata nutrizione e mantenendo temperature molto basse per garantire, soprattutto su bianchi e rosati di mantenere bassi i livelli di solforosa e acetaldeide. Se si vuole andare ad esaurire il tenore zuccherino oltre gli 11 - 12% alcolici è opportuno procedere ad inoculo sequenziale con un lievito della gamma idoneo agli alti tenori alcolici.

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.**



SPECIFICHE TECNICHE Y-TEAM

CARATTERISTICHE FISICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
SOSTANZA SECCA	93 - 96%	CELLULE VITALI	2 10 ¹⁰ cfu/g (valore medio)
		SPECIE NON SACCHAROMYCES	< 10 ⁵ cfu/g
* CARATTERISTICHE FERMENTATIVE		MUFFE	< 10 ³ cfu/g
POTERE ALCOLIGENO MAX:	≤12% vol.	BATTERI LATTICI	< 10 ⁵ cfu/g
PRODUZIONE DI H ₂ S:	Bassa	BATTERI ACETICI	< 10 ⁴ cfu/g
PRODUZIONE SO ₂ :	Media dipendente dalla nut.		
CARATTERE POF:	POF +	SALMONELLA	Assenza 25 g
FRUTTOSOFILIA:	no	ESCHERICHIA	Assenza 1 g
CRIOFILIA:	Criofilo (anche in stabulazione a freddo)	STAFILOCOCCO	Assenza 1 g
RANGE DI TEMPERATURA OTTIMALE:	10-24°C	COLIFORMI	< 10 ² cfu/g
FABBISOGNO AZOTATO	Medio alto (250 - 300mg/l)	LISTERIA	< 10 ² cfu/g
AC. ACETICO	Basso (<0,20mg/l)		
ACETALDEIDE:	Bassa (20 -30mg/l)		
ACIDITA' VOLATILE	Media (0,20-0,40g/l)		
* Dati ottenuti in laboratorio in condizioni standard.			

STUDIO DI 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 mista minerale-organica prediligendo NUTROZIM. La produzione di H₂S si abbassa con livelli di APA intorno ai 300 mg/l.

PREPARAZIONE E DOSI

15-20 g/hL in condizioni normali; in condizioni critiche si raccomanda di aumentare il dosaggio fino a raddoppiarlo.

MODALITÀ 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.

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 NUWY:

- 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), 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.

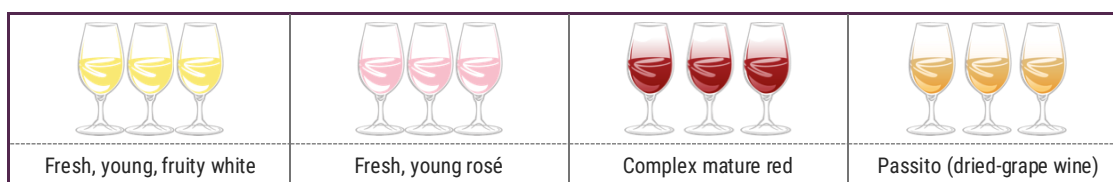
Saccharomyces uvarum

PRODUCT DESCRIPTION

A-MYCO NUWY Strain (*Saccharomyces uvarum*) deriving from the selection carried out on a series of autochthonous strains selected within the EVER research group. Thanks to its marked cryophilic nature it is able to ferment at low temperatures, produces low volatile acidity and a high amount of glycerine. The high production of esters combined with a high fructophilic character completes its profile.

APPLICATIONS

A-MYCO NUWY is able to provide a specific aromatic profile that highlights the following descriptors: ripe fruit, floral and spicy aromas. Its cryophilic nature means that it ferments well at low temperature, which allows its use also in cellars where temperature control is not guaranteed.



A-MYCO NUWY possesses all the microbiological and oenological characteristics typical of its species:

- Tolerance to low temperatures. At temperatures close to 10°C it shows high fermentative vigour;
- Low production of volatile acidity, typically below 0.2 g/L at alcohol levels of 12-13%.
- High production of glycerol.
- Tendency to produce succinic acid and malic acid, with the effect of increasing the overall acidity of the wine.
- Lower sugar/alcohol yield compared with *Saccharomyces cerevisiae* yeasts.
- High production of 2-phenylethanol, intense rose scent.

Above all, by virtue of its propensity for a low sugar/alcohol yield and for increasing the total acidity of the wine, A-MYCO NUWY contributes to bioacidification and to a better acid balance of the wine.

The application of A-MYCO NUWY in co-inoculation with *Saccharomyces* yeasts of marked aromatic character is interesting for the production of white, rosé and red wines.

It is useful to keep fermentation under control with adequate nutrition and by maintaining very low temperatures to ensure, especially on whites and rosés, that sulphur dioxide and acetaldehyde levels are kept low. If you wish to exhaust the sugar content beyond 11–12% alcohol, it is advisable to proceed with sequential inoculation with a yeast of the range suitable for high alcohol levels.

Y-TEAM EVER

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



Y-TEAM TECHNICAL SPECIFICATIONS

PHYSICAL CHARACTERISTICS		MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	
DRY MATTER	93 - 96%	VIABLE CELLS	2 10 ¹⁰ cfu/g (average value)
		NON-SACCHAROMYCES SPECIES	< 10 ⁵ cfu/g
* FERMENTATION CHARACTERISTICS		MOLDS	< 10 ³ cfu/g
MAX ALCOHOL-PRODUCING POWER:	≤12% vol.	LACTIC ACID BACTERIA	< 10 ⁵ cfu/g
PRODUCTION OF H ₂ S:	Low	ACETIC ACID BACTERIA	< 10 ⁴ cfu/g
PRODUCTION OF SO ₂ :	Medium, dependent on nutrition		
POF CHARACTER:	POF +	SALMONELLA	Absent in 25 g
FRUCTOPHILIA:	no	ESCHERICHIA	Absent in 1 g
CRYOPHILIA:	Cryophilic (also in cold settling)	STAPHYLOCOCCUS	Absent in 1 g
OPTIMAL TEMPERATURE RANGE:	10-24°C	COLIFORMS	< 10 ² cfu/g
NITROGEN REQUIREMENT	Medium-high (250-300 mg/l)	LISTERIA	< 10 ² cfu/g
ACETIC ACID	Low (<0.20 mg/L)		
ACETALDEHYDE:	Low (20-30 mg/l)		
VOLATILE ACIDITY	Medium (0.20-0.40 g/l)		
* Data obtained in the laboratory under standard conditions.			

SHELF-LIFE STUDY

The Y-TEAM control protocol ensures that cell viability at the end of the shelf-life is at least 75% of the original value.

RECOMMENDED NUTRITION

The strain requires high nitrogen nutrition; a mixed mineral-organic strategy is recommended, preferably with NUTROZIM. H₂S production is reduced with YAN levels around 300 mg/L.

PREPARATION AND DOSAGE

15-20 g/hL under normal conditions; under critical conditions it is advisable to increase the dosage, up to doubling it.

DIRECTIONS FOR USE

Add 1 kg of yeast to a bucket containing 20 L of dechlorinated water at 35-38 °C, gently stirring the suspension for 10 minutes. Wait 10 minutes before adding it to the mass to be fermented. Make sure the temperature difference between the yeast biomass and the must does not exceed 10 °C. For optimal yeast expression, use the MYCOSTART protocol with the MYCOSTARTER device.

PACKAGING AND STORAGE

The yeast is available in 500 g packs best before 42 months. Store in a cool, dry place (recommended T<25°C and RH<65%) in the unopened original packaging. Carefully reseal opened packs which must, in any case, be used as soon as possible.

COMPLIANCE

Product made from compliant raw materials: Regulation (EU) No. 231/2012, Codex OEnologique International.

Product for oenological use, as provided for by: Regulation (EU) 2019/934 and subsequent amendments.

A-MYCO NUWY:

- is a conventional product permitted in organic production due to the unavailability of the organic variant (ref. EU Reg. 2018/848), under a specific derogation.

- can be used in NOP production.
- is suitable for use in products defined as Vegan

All EVER-branded products and those marketed by EVER neither contain genetically modified organisms (GMOs) nor are derived 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 in Regulation 2015/2283 and have not been treated with ionizing radiation pursuant to Directive 1999/2/EC and Italian Legislative Decree No. 94 of 30 January 2001.

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

EVER also markets Casein and Isinglass.

The information provided herein reflects the current state of our knowledge; it is, however, supplied without any commitment or guarantee, since the conditions of use of the product are beyond our control, and it does not exempt the user from compliance with current legislation and safety regulations.

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

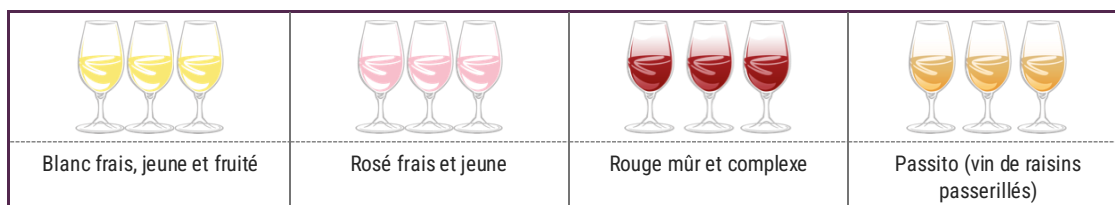
Saccharomyces uvarum

DESCRIPTION DU PRODUIT

A-MYCO NUWY Souche *Saccharomyces uvarum*) issue de la sélection effectuée sur une série de souches autochtones sélectionnées au sein du groupe de recherche EVER. Grâce à sa cryophilie marquée, elle est capable de fermenter à basses températures, produit une faible acidité volatile et une quantité élevée de glycérine. L'élevée production d'esters associée à une forte fructophilie complètent son caractère.

APPLICATIONS

A-MYCO NUWY est capable de fournir un profil aromatique spécifique qui met en évidence les descripteurs suivants : fruits mûrs, arômes floraux et épicés. Sa cryophilie fait qu'elle fermente bien à basse température, ce qui permet son utilisation même dans des caves où le contrôle de la température n'est pas garanti.



A-MYCO NUWY possède toutes les caractéristiques microbiologiques et œnologiques typiques de son espèce :

- Tolérance aux basses températures. À des températures proches de 10°C, elle montre une grande vigueur fermentaire ;
- Faible production d'acidité volatile, typiquement inférieure à 0,2 g/L à des degrés alcooliques de 12-13 %.
- Élevée production de glycérine.
- Tendance à produire de l'acide succinique et de l'acide malique, avec pour effet d'augmenter l'acidité globale du vin.
- Rendement sucres/alcool plus faible que les levures *Saccharomyces cerevisiae*.
- Élevée production de 2-phényléthanol, parfum intense de rose.

Surtout en vertu de sa propension à un faible rendement sucres/alcool et à augmenter l'acidité totale du vin, A-MYCO NUWY contribue à une bioacidification et à un meilleur équilibre acide du vin.

L'application de A-MYCO NUWY en co-inoculation avec des levures *Saccharomyces* à connotation aromatique marquée est intéressante pour l'élaboration de vins blancs, rosés et rouges.

Il est utile de garder la fermentation sous contrôle avec une nutrition adéquate et en maintenant des températures très basses pour garantir, surtout sur les blancs et les rosés, de maintenir bas les niveaux d'anhydride sulfureux et d'acétaldéhyde. Si l'on souhaite épuiser la teneur en sucre au-delà de 11 à 12 % d'alcool, il convient de procéder à une inoculation séquentielle avec une levure de la gamme adaptée aux teneurs alcooliques élevées.

Y-TEAM EVER

EVER, grâce à son système intégré de gestion des levures et de leurs dérivés – depuis la sélection des souches effectuée directement dans les vignobles et les caves, en passant par leur caractérisation (à la fois identitaire et technologique), leur insertion et leur maintien dans sa souchothèque exclusive, la gestion de la production de la levure et de ses dérivés, le contrôle qualité rigoureux (génétique, microbiologique, technologique et organoleptique), le conditionnement correct, la conservation à température contrôlée et la diffusion des procédures correctes de réhydratation, d'activation et de nutrition – CONTRIBUE À LA RÉALISATION DE VOS OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES Y-TEAM

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES		CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
MATIÈRE SÈCHE	93 - 96%	CELLULES VIABLES	2 10 ¹⁰ ufc/g (valeur moyenne)
		ESPÈCES NON-SACCHAROMYCES	< 10 ⁵ ufc/g
* CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES		MOISSISSURES	< 10 ³ ufc/g
POUVOIR ALCOOLIGÈNE MAX :	≤12% vol.	BACTÉRIES LACTIQUES	< 10 ⁵ ufc/g
PRODUCTION DE H ₂ S :	Faible	BACTÉRIES ACÉTIQUES	< 10 ⁴ ufc/g
PRODUCTION DE SO ₂ :	Moyenne, dépendante de la nut.		
CARACTÈRE POF :	POF +	SALMONELLE	Absence dans 25 g
FRUCTOPHILIE :	no	ESCHERICHIA	Absence dans 1 g
CRYOPHILIE :	Cryophile (même en stabulation à froid)	STAPHYLOCOQUE	Absence dans 1 g
PLAGE DE TEMPÉRATURE OPTIMALE :	10-24°C	COLIFORMES	< 10 ² ufc/g
BESOIN EN AZOTE	Moyen-élevé (250-300 mg/l)	LISTERIA	< 10 ² ufc/g
ACIDE ACÉTIQUE	Faible (<0,20mg/l)		
ACÉTALDÉHYDE :	Faible (20-30 mg/l)		
ACIDITÉ VOLATILE	Moyenne (0,20-0,40 g/l)		
* Données obtenues en laboratoire dans des conditions standard.			

ÉTUDE DE CONSERVATION

Le protocole de contrôle Y-TEAM garantit que la viabilité cellulaire en fin de durée de conservation est d'au moins 75 % de la valeur initiale.

NUTRITION RECOMMANDÉE

La souche requiert une nutrition azotée élevée ; il est conseillé d'adopter une stratégie mixte minérale-organique en privilégiant NUTROZIM. La production de H₂S diminue avec des niveaux d'azote assimilable autour de 300 mg/L.

PRÉPARATION ET DOSES

15-20 g/hL dans des conditions normales ; dans des conditions critiques, il est recommandé d'augmenter la dose, jusqu'à la doubler.

MODE D'EMPLOI

Ajouter 1 kg de levure dans un seau contenant 20 L d'eau déchlorée à 35-38 °C, en remuant délicatement la suspension pendant 10 minutes. Attendre 10 minutes avant l'ajout à la masse à fermenter. Il est recommandé que la différence de température entre la biomasse et le moût ne dépasse pas 10 °C. Pour une meilleure expression de la levure, utiliser le protocole MYCOSTART avec le dispositif MYCOSTARTER.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

La levure est disponible en paquets de 500 g à consommer de préférence dans les 42 mois. Conserver dans un endroit frais et sec (T<25 °C et HR<65 % recommandées) et dans son emballage d'origine intact. Refermer soigneusement les sachets ouverts qui, dans tous les cas, devront être utilisés le plus rapidement possible.

CONFORMITÉ

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

Produit à usage œnologique, conformément au Règlement (UE) 2019/934 et ses modifications ultérieures.

A-MYCO NUWY:

- est un produit conventionnel admis en production biologique en raison de l'indisponibilité de la variante biologique (réf. Règlement UE 2018/848), avec une dérogation spécifique.
- peut être utilisé dans les productions NOP.
- convient à une utilisation dans des produits définis comme végétaliens

Tous les produits de la marque EVER et ceux commercialisés par EVER ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) et ne sont pas issus d'organismes génétiquement modifiés (OGM), conformément aux Règlements 1829/2003 et 1830/2003. En outre, EVER déclare qu'ils ne contiennent pas de nanomatériaux au sens du Règlement 2015/2283 et qu'ils n'ont pas été traités par rayonnements ionisants au sens de la Directive 1999/2/CE et du Décret législatif italien n° 94 du 30 janvier 2001.

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 fournies ici correspondent à l'état actuel de nos connaissances ; elles sont toutefois fournies sans aucun engagement ni garantie, car les conditions d'utilisation du produit échappent à notre contrôle, et elles n'exonèrent pas l'utilisateur du respect de la législation et des normes de sécurité en vigueur.

Ce produit est considéré comme non dangereux et ne nécessite donc pas de fiche de données de sécurité.

Saccharomyces uvarum

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

A-MYCO NUWY Cepa *Saccharomyces uvarum*) derivada de la selección realizada sobre una serie de cepas autóctonas seleccionadas dentro del grupo de investigación EVER. Gracias a su marcada criofilia es capaz de fermentar a bajas temperaturas, produce baja acidez volátil y una cantidad elevada de glicerina. La elevada producción de ésteres asociada a una alta fructofilia completan su carácter.

APLICACIONES

A-MYCO NUWY es capaz de aportar un perfil aromático específico que evidencia los siguientes descriptores: fruta madura, aromas florales y especiados. Su criofilia hace que fermente bien a baja temperatura, lo que permite su utilización incluso en bodegas en las que el control de la temperatura no esté garantizado.



A-MYCO NUWY posee todas las características microbiológicas y enológicas típicas de su especie:

- Tolerancia a las bajas temperaturas. A temperaturas cercanas a los 10°C muestra un elevado vigor fermentativo;
- Escasa producción de acidez volátil, típicamente inferior a 0,2 g/L con grados alcohólicos de 12-13 %.
- Elevada producción de glicerol.
- Tendencia a producir ácido succínico y ácido málico, con el efecto de aumentar la acidez total del vino.
- Menor rendimiento azúcares/alcohol respecto a las levaduras *Saccharomyces cerevisiae*.
- Elevada producción de 2-feniletanol, intenso aroma de rosa.

Sobre todo en virtud de su propensión a tener un escaso rendimiento azúcares/alcohol y a incrementar la acidez total del vino, A-MYCO NUWY contribuye a una bioacidificación y a un mejor equilibrio ácido del vino.

Resulta interesante la aplicación de A-MYCO NUWY en coinoculación con levaduras *Saccharomyces* de marcada connotación aromática para la elaboración de vinos blancos, rosados y tintos.

Es útil mantener bajo control la fermentación con una nutrición adecuada y manteniendo temperaturas muy bajas para garantizar, sobre todo en blancos y rosados, mantener bajos los niveles de anhídrido sulfuroso y acetaldehído. Si se desea agotar el contenido de azúcar más allá del 11-12 % alcohólico, conviene proceder a una inoculación secuencial con una levadura de la gama idónea para los altos contenidos alcohólicos.

Y-TEAM EVER

EVER, gracias a su sistema integrado para la gestión de las levaduras y sus derivados –partiendo de la selección de las cepas realizada directamente en los viñedos y las bodegas, pasando por su caracterización (tanto identitaria como tecnológica), su inserción y mantenimiento en su propia ceparoteca exclusiva, la gestión de la producción de la levadura y sus derivados, el riguroso control de calidad (genético, microbiológico, tecnológico y organoléptico), el correcto envasado, la conservación a temperatura controlada y la divulgación de los procedimientos correctos de rehidratación, activación y nutrición– **CONTRIBUYE A LA CONSECUCCIÓN DE SUS OBJETIVOS ENOLÓGICOS.**



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y-TEAM

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
MATERIA SECA	93 - 96%	CÉLULAS VIABLES	2 10 ¹⁰ ufc/g (valor medio)
		ESPECIES NO SACCHAROMYCES	< 10 ⁵ ufc/g
* CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS		MOHOS	< 10 ³ ufc/g
PODER ALCOHOLÍGENO MÁX.:	≤12% vol.	BACTERIAS LÁCTICAS	< 10 ⁵ ufc/g
PRODUCCIÓN DE H ₂ S:	Baja	BACTERIAS ACÉTICAS	< 10 ⁴ ufc/g
PRODUCCIÓN DE SO ₂ :	Media, dependiente de la nut.		
CARÁCTER POF:	POF +	SALMONELLA	Ausencia en 25 g
FRUCTOFILIA:	no	ESCHERICHIA	Ausencia en 1 g
CRIOFILIA:	Criófila (también en estabulación en frío)	ESTAFILOCOCO	Ausencia en 1 g
RANGO DE TEMPERATURA ÓPTIMO:	10-24°C	COLIFORMES	< 10 ² ufc/g
NECESIDAD DE NITRÓGENO	Medio-alto (250-300 mg/l)	LISTERIA	< 10 ² ufc/g
ÁCIDO ACÉTICO	Bajo (<0,20mg/l)		
ACETALDEHÍDO:	Baja (20-30 mg/l)		
ACIDEZ VOLÁTIL	Media (0,20-0,40 g/l)		
* Datos obtenidos en laboratorio en condiciones estándar.			

ESTUDIO DE CONSERVACIÓN

El protocolo de control Y-TEAM permite garantizar que la viabilidad celular al final de la vida útil sea al menos el 75 % de la original.

NUTRICIÓN RECOMENDADA

La cepa requiere una nutrición nitrogenada elevada; se recomienda adoptar una estrategia mixta mineral-orgánica privilegiando NUTROZIM. La producción de H₂S disminuye con niveles de NFA en torno a los 300 mg/L.

PREPARACIÓN Y DOSIS

15-20 g/hL en condiciones normales; en condiciones críticas se recomienda aumentar la dosis, hasta duplicarla.

MODO DE EMPLEO

Añadir 1 kg de levadura en un cubo con 20 L de agua de clorada a una temperatura de 35-38 °C, removiendo suavemente la suspensión durante 10 minutos. Esperar 10 minutos antes de añadirla a la masa a fermentar. Se recomienda que no haya más de 10 °C de diferencia entre la biomasa y el mosto. Para una mejor expresión de la levadura, emplear el protocolo MYCOSTART con el dispositivo MYCOSTARTER.

ENVASES Y CONSERVACIÓN

La levadura está disponible en paquetes de 500 g consumir preferentemente antes de 42 meses. Conservar en un lugar fresco y seco (recomendado T<25 °C y HR<65 %) y en el envase íntegro. Cerrar cuidadosamente los envases abiertos, que en cualquier caso deberán utilizarse lo antes posible.

CONFORMIDAD

Producto a base de materias primas conformes: Reglamento (UE) n.º 231/2012, Codex Enológico Internacional.
Producto para uso enológico, según lo previsto en el Reglamento (UE) 2019/934 y sus modificaciones posteriores.

A-MYCO NUWY:

- es un producto convencional admitido en la producción ecológica por indisponibilidad de la variante ecológica (ref. Reg. UE 2018/848), con la correspondiente excepción.
- puede utilizarse en producciones NOP.
- es apto para su uso en productos definidos como veganos

Todos los productos de la marca EVER y los comercializados por EVER no contienen organismos modificados genéticamente (OMG), ni proceden de organismos modificados genéticamente (OMG), tal como se especifica en los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003. Además, EVER declara que no contienen nanomateriales según lo especificado en el Reglamento 2015/2283 y que no han sido tratados con radiaciones ionizantes en virtud de la Directiva 1999/2/CE y del Decreto Legislativo italiano n.º 94 de 30 de enero de 2001.

EVER informa de que el único alérgeno manipulado en la planta es el anhídrido sulfuroso.

EVER comercializa también caseína y cola de pescado.

La información aquí facilitada se ajusta al estado actual de nuestros conocimientos; no obstante, se proporciona sin compromiso ni garantía alguna, ya que las condiciones de uso del producto están fuera de nuestro control, y no exime al usuario del cumplimiento de la legislación y las normas de seguridad vigentes.

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

Saccharomyces uvarum

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

A-MYCO NUWY (Cepa *Saccharomyces uvarum*) derivada da seleção realizada sobre uma série de cepas autóctones selecionadas dentro do grupo de pesquisa EVER. Graças à sua marcada criofilia é capaz de fermentar a baixas temperaturas, produz baixa acidez volátil e uma quantidade elevada de glicerina. A elevada produção de ésteres associada a uma alta fructofilia completam o seu caráter.

APLICAÇÕES

A-MYCO NUWY é capaz de fornecer um perfil aromático específico que evidencia os seguintes descritores: fruta madura, aromas florais e especiados. Sua criofilia faz com que fermente bem a baixa temperatura, o que permite sua utilização inclusive em adegas onde o controle da temperatura não seja garantido.



A-MYCO NUWY possui todas as características microbiológicas e enológicas típicas da sua espécie:

- Tolerância às baixas temperaturas. A temperaturas próximas de 10°C mostra um elevado vigor fermentativo;
- Escassa produção de acidez volátil, tipicamente inferior a 0,2 g/L com graus alcoólicos de 12-13 %.
- Elevada produção de glicerol.
- Tendência a produzir ácido succínico e ácido málico, com o efeito de aumentar a acidez total do vinho.
- Menor rendimento açúcares/álcool em relação às leveduras *Saccharomyces cerevisiae*.
- Elevada produção de 2-feniletanol, intenso perfume de rosa.

Sobretudo em virtude da sua propensão a ter um escasso rendimento açúcares/álcool e a incrementar a acidez total do vinho, A-MYCO NUWY contribui para uma bioacidificação e para um melhor equilíbrio ácido do vinho.

É interessante a aplicação de A-MYCO NUWY em coinoculação com leveduras *Saccharomyces* de marcada conotação aromática para a elaboração de vinhos brancos, rosados e tintos.

É útil manter sob controle a fermentação com nutrição adequada e mantendo temperaturas muito baixas para garantir, sobretudo em brancos e rosados, manter baixos os níveis de anidrido sulfuroso e acetaldeído. Se se deseja esgotar o teor de açúcar além dos 11-12 % alcoólicos, convém proceder a uma inoculação sequencial com uma levedura da gama adequada aos altos teores alcoólicos.

Y-TEAM EVER

A EVER, graças ao seu sistema integrado de gestão das leveduras e seus derivados – a partir da seleção das cepas realizada diretamente nos vinhedos e nas vinícolas, passando pela sua caracterização (tanto identitária quanto tecnológica), sua inserção e manutenção em sua exclusiva ceparoteca, a gestão da produção da levedura e seus derivados, o rigoroso controle de qualidade (genético, microbiológico, tecnológico e organoléptico), o correto acondicionamento, a conservação a temperatura controlada e a divulgação dos procedimentos corretos de reidratação, ativação e nutrição – CONTRIBUI PARA O ALCANCE DOS SEUS OBJETIVOS ENOLÓGICOS.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS Y-TEAM

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
MATÉRIA SECA	93 - 96%	CÉLULAS VIÁVEIS	2 10 ¹⁰ ufc/g (valor médio)
		ESPÉCIES NÃO SACCHAROMYCES	< 10 ⁵ ufc/g
* CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS		BOLORES	< 10 ³ ufc/g
PODER ALCOOLÍGENO MÁX.:	≤12% vol.	BACTÉRIAS LÁTICAS	< 10 ⁵ ufc/g
PRODUÇÃO DE H ₂ S:	Baixa	BACTÉRIAS ACÉTICAS	< 10 ⁴ ufc/g
PRODUÇÃO DE SO ₂ :	Média, dependente da nut.		
CARÁTER POF:	POF +	SALMONELLA	Ausência em 25 g
FRUTOSOFILIA:	no	ESCHERICHIA	Ausência em 1 g
CRIOFILIA:	Criófila (também em estabulação a frio)	ESTAFILOCOCO	Ausência em 1 g
FAIXA DE TEMPERATURA IDEAL:	10-24°C	COLIFORMES	< 10 ² ufc/g
NECESSIDADE DE NITROGÊNIO	Médio-alto (250-300 mg/l)	LISTERIA	< 10 ² ufc/g
ÁCIDO ACÉTICO	Baixo (<0,20mg/l)		
ACETALDEÍDO:	Baixa (20-30 mg/l)		
ACIDEZ VOLÁTIL	Média (0,20-0,40 g/l)		
* Dados obtidos em laboratório em condições padrão.			

ESTUDO DE CONSERVAÇÃO

O protocolo de controle Y-TEAM permite garantir que a viabilidade celular ao final da vida útil seja de pelo menos 75 % da original.

NUTRIÇÃO RECOMENDADA

A cepa requer uma nutrição nitrogenada elevada; recomenda-se adotar uma estratégia mista mineral-orgânica privilegiando NUTROZIM. A produção de H₂S diminui com níveis de NFA em torno de 300 mg/L.

PREPARAÇÃO E DOSES

15-20 g/hL em condições normais; em condições críticas, recomenda-se aumentar a dose, até dobrá-la.

MODO DE USO

Adicionar 1 kg de levedura em um balde com 20 L de água declorada a 35-38 °C, mexendo delicadamente a suspensão por 10 minutos. Aguardar 10 minutos antes da adição à massa a fermentar. Recomenda-se que não haja mais de 10 °C de diferença entre a biomassa e o mosto. Para uma melhor expressão da levedura, empregar o protocolo MYCOSTART com o dispositivo MYCOSTARTER.

EMBALAGENS E CONSERVAÇÃO

A levedura está disponível em pacotes de 500 g consumir de preferência em até 42 meses. Conservar em local fresco e seco (recomendado T<25 °C e UR<65 %) e na embalagem íntegra. Fechar cuidadosamente as embalagens abertas, que, em todo caso, deverão ser utilizadas o mais rápido possível.

CONFORMIDADE

Produto à base de matérias-primas em conformidade: Regulamento (UE) n.º 231/2012, Codex Œnologique International. Produto para uso enológico, conforme previsto no Regulamento (UE) 2019/934 e alterações subsequentes.

A-MYCO NUWY:

- é um produto convencional admitido na produção orgânica por indisponibilidade da variante orgânica (ref. Reg. UE 2018/848), com a devida derrogação.
- pode ser usado em produções NOP.
- é adequado para uso em produtos definidos como veganos

Todos os produtos da marca EVER e os comercializados pela EVER não contêm organismos geneticamente modificados (OGM), nem provêm de organismos geneticamente modificados (OGM), conforme especificado nos Regulamentos 1829/2003 e 1830/2003. Além disso, a EVER declara que não contêm nanomateriais, conforme especificado no Regulamento 2015/2283, e não foram tratados com radiações ionizantes nos termos da Diretiva 1999/2/CE e do Decreto Legislativo italiano n.º 94, de 30 de janeiro de 2001.

A EVER informa que o único alérgeno manipulado na fábrica é o anidrido sulfuroso.

A EVER também comercializa caseína e cola de peixe.

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

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

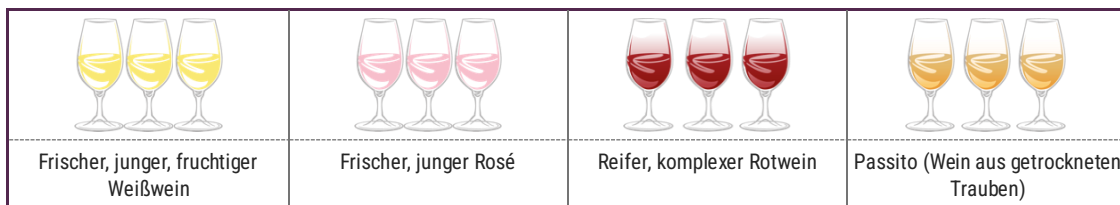
Saccharomyces uvarum

PRODUKTBESCHREIBUNG

A-MYCO NUWY Stamm *Saccharomyces uvarum*) aus der Selektion einer Reihe autochthoner Stämme, die innerhalb der EVER-Forschungsgruppe selektioniert wurden. Dank seiner ausgeprägten Kryophilie ist es in der Lage, bei niedrigen Temperaturen zu gären, produziert eine niedrige flüchtige Säure und eine hohe Menge an Glycerin. Die hohe Produktion von Estern in Verbindung mit einer hohen Fructophilie vervollständigt seinen Charakter.

ANWENDUNGEN

A-MYCO NUWY ist in der Lage, ein spezifisches aromatisches Profil zu liefern, das die folgenden Deskriptoren hervorhebt: reife Frucht, florale und würzige Aromen. Seine Kryophilie bewirkt, dass es bei niedriger Temperatur gut gärt, was seinen Einsatz auch in Kellereien ermöglicht, in denen die Temperaturkontrolle nicht gewährleistet ist.



A-MYCO NUWY besitzt alle mikrobiologischen und önologischen Eigenschaften, die für seine Art typisch sind:

- Toleranz gegenüber niedrigen Temperaturen. Bei Temperaturen nahe 10°C zeigt es eine hohe Gärkraft;
- Geringe Produktion flüchtiger Säure, typischerweise unter 0,2 g/L bei Alkoholgehalten von 12-13 %.
- Hohe Produktion von Glycerin.
- Tendenz zur Produktion von Bernsteinsäure und Äpfelsäure, mit der Wirkung, die Gesamtsäure des Weins zu erhöhen.
- Geringere Zucker-/Alkohol-Ausbeute im Vergleich zu *Saccharomyces-cerevisiae*-Hefen.
- Hohe Produktion von 2-Phenylethanol, intensiver Rosenduft.

Vor allem aufgrund seiner Neigung zu einer geringen Zucker-/Alkohol-Ausbeute und zur Erhöhung der Gesamtsäure des Weins trägt A-MYCO NUWY zu einer Biosäuerung und zu einem besseren Säuregleichgewicht des Weins bei.

Interessant ist die Anwendung von A-MYCO NUWY in Co-Beimpfung mit *Saccharomyces*-Hefen mit ausgeprägter aromatischer Konnotation für die Bereitung von Weiß-, Rosé- und Rotweinen.

Es ist sinnvoll, die Gärung mit angemessener Nährstoffversorgung unter Kontrolle zu halten und sehr niedrige Temperaturen aufrechtzuerhalten, um vor allem bei Weiß- und Roséweinen die Werte von Schwefeldioxid und Acetaldehyd niedrig zu halten. Möchte man den Zuckergehalt über 11–12 % Alkohol hinaus erschöpfen, ist es ratsam, eine sequentielle Beimpfung mit einer Hefe der für hohe Alkoholgehalte geeigneten Reihe vorzunehmen.

Y-TEAM EVER

EVER trägt dank seines integrierten Systems zur Verwaltung der Hefen und ihrer Derivate – ausgehend von der direkt in den Weinbergen und Kellern durchgeführten Stammselektion über deren Charakterisierung (sowohl identitär als auch technologisch), die Aufnahme und Erhaltung in der eigenen exklusiven Stammsammlung, die Verwaltung der Produktion der Hefe und ihrer Derivate, die strenge Qualitätskontrolle (genetisch, mikrobiologisch, technologisch und organoleptisch), die korrekte Verpackung, die Lagerung bei kontrollierter Temperatur und die Vermittlung der korrekten Verfahren zur Rehydrierung, Aktivierung und Nährstoffversorgung – ZUM ERREICHEN IHRER ÖNOLOGISCHEN ZIELE BEI.



TECHNISCHE DATEN Y-TEAM

PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN		MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN	
TROCKENMASSE	93 - 96%	LEBENSFÄHIGE ZELLEN	2 10 ¹⁰ KBE/g (Durchschnittswert)
		NICHT-SACCHAROMYCES-ARTEN	< 10 ⁵ KbE/g
* GÄRUNGSEIGENSCHAFTEN		SCHIMMELPILZE	< 10 ³ KbE/g
MAX. ALKOHOLBILDUNGSVERMÖGEN:	≤12% vol.	MILCHSÄUREBAKTERIEN	< 10 ⁵ KbE/g
PRODUKTION VON H ₂ S:	Niedrig	ESSIGSÄUREBAKTERIEN	< 10 ⁴ KbE/g
PRODUKTION VON SO ₂ :	Mittel, abhängig von der Nährst.		
POF-CHARAKTER:	POF +	SALMONELLEN	Abwesenheit in 25 g
FRUCTOPHILIE:	no	ESCHERICHIA	Abwesenheit in 1 g
KRYOPHILIE:	Kryophil (auch bei Kaltstabilisation)	STAPHYLOKOKKEN	Abwesenheit in 1 g
OPTIMALER TEMPERATURBEREICH:	10-24°C	KOLIFORME	< 10 ² KbE/g
STICKSTOFFBEDARF	Mittel-hoch (250-300 mg/l)	LISTERIA	< 10 ² KbE/g
ESSIGSÄURE	Niedrig (<0,20mg/l)		
ACETALDEHYD:	Niedrig (20-30 mg/l)		
FLÜCHTIGE SÄURE	Mittel (0,20-0,40 g/l)		
* Im Labor unter Standardbedingungen ermittelte Daten.			

HALTBARKEITSSTUDIE

Das Y-TEAM-Kontrollprotokoll gewährleistet, dass die Zelllebensfähigkeit am Ende der Haltbarkeitsdauer mindestens 75 % des ursprünglichen Werts beträgt.

EMPFOHLENE NÄHRSTOFFVERSORGUNG

Der Stamm erfordert eine hohe Stickstoffernährung; es wird empfohlen, eine gemischte mineralisch-organische Strategie zu verfolgen und dabei NUTROZIM zu bevorzugen. Die H₂S-Produktion sinkt bei YAN-Werten um die 300 mg/L.

ZUBEREITUNG UND DOSIERUNG

15-20 g/hL unter normalen Bedingungen; unter kritischen Bedingungen wird empfohlen, die Dosierung zu erhöhen, bis hin zur Verdopplung.

ANWENDUNG

1 kg Hefe in einen Eimer mit 20 L entchlortem Wasser bei 35-38 °C geben und die Suspension 10 Minuten lang vorsichtig umrühren. Vor der Zugabe zur Gärmasse 10 Minuten warten. Es wird empfohlen, dass die Temperaturdifferenz zwischen der Biomasse und dem Most nicht mehr als 10 °C beträgt. Für eine bessere Hefeausbeute das MYCOSTART-Protokoll mit dem MYCOSTARTER-Gerät anwenden.

VERPACKUNG UND LAGERUNG

Die Hefe ist in 500-g-Packungen erhältlich vorzugsweise innerhalb von 42 Monaten zu verbrauchen. Kühl und trocken lagern (empfohlen T<25 °C und rF<65 %) und in der unversehrten Verpackung. Geöffnete Verpackungen sorgfältig wieder verschließen; sie sollten in jedem Fall möglichst rasch verbraucht werden.

KONFORMITÄT

Produkt aus konformen Rohstoffen: Verordnung (EU) Nr. 231/2012, Codex (Enologique International).

Produkt für önologische Zwecke gemäß Verordnung (EU) 2019/934 und nachfolgenden Änderungen.

A-MYCO NUWY:

- ist ein konventionelles Produkt, das aufgrund der Nichtverfügbarkeit der biologischen Variante (vgl. EU-Verordnung 2018/848) mit einer entsprechenden Ausnahmeregelung für die ökologische Produktion zugelassen ist.
- kann in NOP-Produktionen verwendet werden.
- ist für die Verwendung in als vegan definierten Produkten geeignet

Alle Produkte der Marke EVER und die von EVER vertriebenen Produkte enthalten keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und stammen auch nicht aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) im Sinne der Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003. Darüber hinaus erklärt EVER, dass sie keine Nanomaterialien im Sinne der Verordnung 2015/2283 enthalten und nicht mit ionisierender Strahlung im Sinne der Richtlinie 1999/2/EG und des italienischen Gesetzesdekrets Nr. 94 vom 30. Januar 2001 behandelt wurden.

EVER weist darauf hin, dass das einzige im Betrieb gehandhabte Allergen Schwefeldioxid ist.

EVER vertreibt auch Kasein und Hausenblase.

Die hier angegebenen Informationen entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand; sie werden jedoch ohne jede Verpflichtung oder Garantie bereitgestellt, da die Bedingungen für die Verwendung des Produkts außerhalb unserer Kontrolle liegen, und sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetze und Sicherheitsvorschriften.

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