



SCHEDA
TECNICA



TECHNICAL DATA
SHEET



FICHE
TECHNIQUE



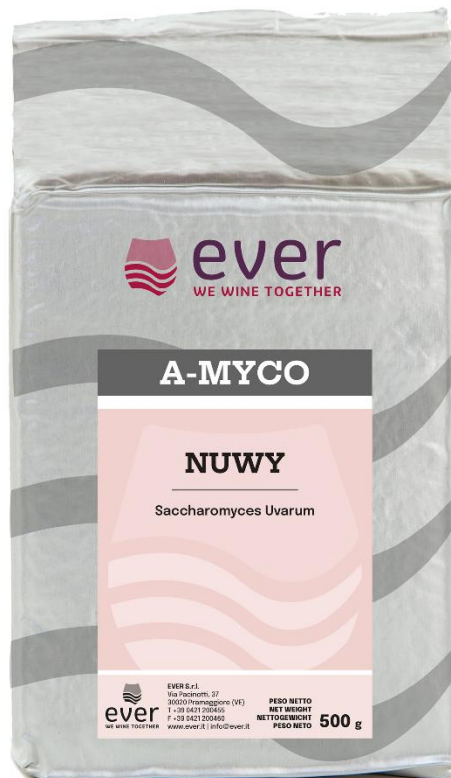
FICHA
TÉCNICA



FICHA
TÉCNICA



TECHNISCHES
DATENBLATT



A-MYCO NUWY

Saccharomyces uvarum

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.