

# MYCOFERM COLLEZIONE CORALLO

*Saccharomyces cerevisiae*

## DESCRIZIONE PRODOTTO

MYCOFERM COLLEZIONE CORALLO è un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae*, alcoligeno, criofilo, e fruttosifilo, selezionato per la vinificazione di grandi vini rossi dove favorisce la stabilità del colore.

## APPLICAZIONI

MYCOFERM COLLEZIONE CORALLO valorizza l'aromaticità varietale delle uve e dalle prime fasi fermentative rilascia polisaccaridi che contribuiscono, assieme all'etanale alla stabilità del colore.

MYCOFERM COLLEZIONE CORALLO ha un caratteristico metabolismo che aumenta la produzione in glicerina a scapito della minor resa alcolica. Questa capacità metabolica, permette all'Enologo di ottenere vini rossi complessi, equilibrati, più stabili e con gradazione alcolica finale più moderata.

				
<b>Bianco fresco giovane fruttato</b>	<b>Bianco varietale caratteristico</b>	<b>Rosato fresco giovane</b>	<b>Base spumante</b>	<b>Presa di spuma</b>

				
<b>Rosso varietale fresco giovane</b>	<b>Rosso novello</b>	<b>Rosso maturo complesso</b>	<b>Passito</b>	<b>Arresto di fermentazione</b>



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!**

## EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)  
T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460  
[info@ever.it](mailto:info@ever.it) | [www.ever.it](http://www.ever.it)



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità certificato ISO 9001-2008 certificato N. IT06/0451.

Ricerca, sviluppo, produzione e commercializzazione di coadiuvanti ed additivi per l'industria alimentare e delle bevande. Settore EA: 03.

## **SPECIFICHE TECNICHE Y-TEAM**

### **Caratteristiche fisiche**

Sostanza secca 93-96 %

### **CARATTERISTICHE FERMENTATIVE\***

Resa in alcol: 17,5 per ° alcolico.

Produzione di H<sub>2</sub>S: Bassa

Produzione SO<sub>2</sub>: Media

Carattere POF: POF -

Fruttosofilia: Fruttosofilo

Criofilia: Criofilo

\*dati ottenuti in laboratorio in condizioni standard.

### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Cellule vitali 2<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

Stafilococco 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 (200 mg/l). Si consiglia di adottare una strategia che favorisca la dotazione organica prediligendo CREA-FERM. Elevati livelli di APA possono portare alla formazione di composti aromatici di tipo frutta matura (acetati).

La produzione di H<sub>2</sub>S è bassa con tutti i livelli elevati di APA.

### **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.

## **EVER S.r.l.**

Via Pacinotti, 37 - 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità certificato ISO 9001-2008 certificato N. IT06/0451.

Ricerca, sviluppo, produzione e commercializzazione di coadiuvanti ed additivi per l'industria alimentare e delle bevande. Settore EA: 03.

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 confezionato 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.**

### **EVER S.r.l.**

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

[info@ever.it](mailto:info@ever.it) | [www.ever.it](http://www.ever.it)



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità certificato ISO 9001-2008 certificato N. IT06/0451.

Ricerca, sviluppo, produzione e commercializzazione di coadiuvanti ed additivi per l'industria alimentare e delle bevande. Settore EA: 03.