

# MYCOFERM IT 07

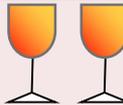
**Saccharomyces cerevisiae var. bayanus**

## DESCRIZIONE PRODOTTO

Ceppo *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* particolarmente adatto all'elaborazione di vini bianchi e rosati, a cui apporta equilibrio ed eleganza con note di fiori e frutta fresca. Ideale nelle rifermentazioni per spumanti classici e frizzanti; mantiene l'acidità fissa dei vini ed esalta la sensazione di freschezza.

## APPLICAZIONI

L'utilizzo combinato DI MYCOFERM IT 07 in prima fermentazione e in presa di spuma consente di ottenere i migliori risultati; analogamente l'aggiunta al vino base di mosto (in autoclave) fa sì che emergano aromi varietali in grado di esaltare i tratti tipici del vitigno, favorendo la fusione armonica con gli aromi di fermentazione. È grado di quindi di originare vini eleganti, freschi, dalla composizione equilibrata, che rispettano l'espressione aromatica tipica del Prosecco con flavour fermentativi floreali e fruttati.

				
<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 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!**

## 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.

# MYCOFERM IT 07

**Saccharomyces cerevisiae var. bayanus**

## SPECIFICHE TECNICHE Y-TEAM

### Caratteristiche fisiche

Sostanza secca 93-96 %

### Caratteristiche fermentative\*

Potere alcoligeno max: 16,6 % vol.  
 Produzione di H<sub>2</sub>S: bassa  
 Carattere POF: POF +  
 Fruttosofilia: Fruttosofilo  
 Criofilia: Criofilo

\*dati ottenuti in laboratorio in condizioni standard.

### Caratteristiche microbiologiche

Cellule vitali 20<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 basso, si consiglia di adottare una strategia che favorisca la dotazione organica prediligendo CREAMFERM. La produzione di H<sub>2</sub>S è bassa con tutti i livelli di APA.

### PREPARAZIONE E DOSI

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

MODALITA' 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 ([www.ever.it/it/advertising.html](http://www.ever.it/it/advertising.html) "EFFETTO MYCOSTARTER").

## 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.

# MYCOFORM IT 07

**Saccharomyces cerevisiae var. bayanus**

## CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Il lievito è disponibile in pacchi sottovuoto da 500 g e da 10 kg.

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.