

MYCOFERM PRO ROUGE

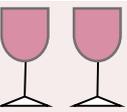
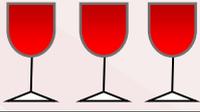
Saccharomyces cerevisiae

DESCRIZIONE PRODOTTO

Lievito *Saccharomyces cerevisiae*, mediamente vigoroso ed alcoligeno; le sue peculiarità lo rendono adatto a sfruttare il patrimonio aromatico varietale delle uve rosse, prevalentemente quando impiegato nelle macerazioni prefermentative a freddo, per ottenere vini fruttati e di pronta beva. È consigliato anche nella vinificazione di uve povere in antociani, in quanto adsorbe poco colore.

APPLICAZIONI

MYCOFERM PRO ROUGE è indicato nelle tecniche di vinificazione che prevedano il contatto con le bucce, sia esso svolto con sistemi tradizionali o con tecniche di macerazione a freddo. Grazie al suo corredo enzimatico concorre a preservare le caratteristiche varietali del vitigno e del terroir di provenienza delle uve.

				
Bianco fresco giovane fruttato	Bianco varietale caratteristico	Rosato fresco giovane	Base spumante	Presatura di spuma
				
Rosso varietale fresco giovane	Rosso novello	Rosso maturo complesso	Passito	Arresto di fermentazione



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 | 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 PRO ROUGE

Saccharomyces cerevisiae

SPECIFICHE TECNICHE Y-TEAM

Caratteristiche fisiche

Sostanza secca 93-96 %

Caratteristiche fermentative*

Potere alcoligeno max: 16,0 % vol.
 Produzione di H₂S: medio alta
 Produzione SO₂: bassa
 Carattere POF: POF +
 Fruttosofilia: mediamente Fruttosofilo
 Criofilia: mediamente Criofilo

*dati ottenuti in laboratorio in condizioni standard.

Caratteristiche microbiologiche

Cellule vitali 20¹⁰ cfu/g (valore medio)
 Specie non Saccharomyces < 10⁵ cfu/g
 Muffe < 10³ cfu/g
 Batteri lattici < 10⁵ cfu/g
 Batteri acetici < 10⁴ cfu/g
 Salmonella assenza 25 g
 Escherichia assenza 1 g
 Stafilococco assenza 1 g
 Coliformi < 10² cfu/g
 Listeria < 10² 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 medio elevata, si consiglia di adottare una strategia che favorisca la dotazione organica e minerale prediligendo NUTROZIM.

La produzione di H₂S è medio elevata 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.

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.

MYCOFERM PRO ROUGE

Saccharomyces cerevisiae

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 "EFFETTO MYCOSTARTER").

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 | 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.