

# MYCOFERM COLLEZIONE QUARZO

**Saccharomyces cerevisae**

## DESCRIZIONE PRODOTTO

Lievito *Saccharomyces cerevisae* dotato di un particolare corredo enzimatico in grado di amplificare l'espressione dei tiori di origine varietale, è anche in grado di produrre discrete quantità di aromi fermentativi.

## APPLICAZIONI

MYCOFERM COLLEZIONE QUARZO è il ceppo da impiegare su uve ricche in precursori aromatici che possono essere liberati grazie alla sua dotazione  $\beta$ -lasiaca. Il ceppo ben si adatta a tecniche di vinificazione in riduzione ed è anche in grado di produrre vini da destinare all'evoluzione in legno.

Si consiglia di impiegarlo in uve provenienti da varietà bianche ricche in precursori come il Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Colombard ma può dare note interessanti anche su Ribolla Gialla o Incrocio Manzoni 6013.

				
<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 COLLEZIONE QUARZO

**Saccharomyces cerevisiae**

## SPECIFICHE TECNICHE Y-TEAM

### Caratteristiche fisiche

Sostanza secca

93-96 %

### Caratteristiche fermentative\*

Potere alcoligeno max:

15,5 % vol.

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

bassa

Produzione SO<sub>2</sub>:

bassa

Carattere POF:

POF +

Fruttosofilia:

Fruttosofilo

Criofilia:

Mediamente Criofilo

Rame:

Elevata sensibilità

\*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

Staffilococco

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 il 75% di quella originaria.

### Nutrizione consigliata

Il Ceppo richiede una nutrizione azotata di livello medio. L'utilizzo di una specifica nutrizione organica può favorire la spinta aromatica fin dalle primissime fasi di fermentazione. CREA-FERM [GSH] è stato sviluppato per garantire un corretto apporto nutritivo e al contempo un effetto protettivo e stabilizzante nei confronti dei tioli.

In caso di temperature di fermentazione particolarmente basse ≤ 15°C si consiglia di aumentare la nutrizione azotata (+ 25%).

## 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 COLLEZIONE QUARZO

**Saccharomyces cerevisae**

## 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").

## CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Il lievito è disponibile 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.