

MYCOFERM COLLEZIONE MEDITERRANEO

Saccharomyces cerevisiae









Descripción del producto

Cepa *Saccharomyces cerevisiae* derivada de selección operada en la zona de Salento. Se destaca por elevada capacidad de fermentación y por su elevada tolerancia al alcohol.

Aplicaciones

MYCOFERM COLLEZIONE MEDITERRANEO, por sus características, está destinado a la producción de vinos tintos de las regiones mediterráneas y a uvas con alta gradación de azúcar. En uvas tintas es capaz de producir vinos agradables con notas de frutas frescas, mora y ciruela.

En vinos blancos confiere notas minerales y aromas de carácter típico mediterráneo (orégano, comino, alcaparras secas).

				
<i>Blanco fresco joven afrutado</i>	<i>Blanco Varietal característico</i>	<i>Rosado fresco joven</i>	<i>Base para espumoso</i>	<i>Toma de espuma</i>
				
<i>Tinto Varietal fresco y joven</i>	<i>Tinto "Beaujolais Nouveau"</i>	<i>Tinto maduro complejo</i>	<i>Vino de cosecha tardía</i>	<i>Parada de fermentación</i>



EVER, gracias al sistema integrado para la gestión de la levadura, a partir de la selección de las cepas realizada directamente en los viñedos y en las bodegas, a través de sus caracterización (de identidad y tecnológica), la inserción y el mantenimiento de su propio Banco de Cepas exclusivo, la gestión de la producción de L.S.A., los estrechos controles de calidad (genético, microbiano, tecnológico y organoléptico), el embalaje adecuado, la conservación a temperatura controlada, la divulgación de los adecuados procedimiento de rehidratación, activación y nutrición, CONTRIBUYE PARA EL LOGRO DE SU OBJETIVOS ENOLÓGICOS!



ESPECIFICAS TÉCNICAS Y-TEAM

Características físicas

Materia seca 93-96 %

Características de fermentación*

Poder alcoholígeno max: 16,5 % vol.
 Producción de H₂S: media
 Producción de SO₂: baja
 Carácter POF: POF +
 Fructofilia: Mediamente Fructofílica
 Criofilia: No Criófila

*datos obtenido en laboratorio en condiciones estándar.

Características microbiológicas

Células viables 20¹⁰ cfu/g (valor medio)
 Especie no *Saccharomyces* < 10⁵ cfu/g
 Mohos < 10³ cfu/g
 Bacterias lácticas < 10⁵ cfu/g
 Bacterias acéticas < 10⁴ cfu/g
 Salmonela ausencia 25 g
 Escherichia ausencia 1 g
 Staphylococcus ausencia 1 g
 Coliformes < 10² cfu/g
 Listeria < 10² cfu/g

Control de capacidad de conservación

El protocolo de control Y-TEAM permite de garantizar que la viabilidad de las células, al final de la shelf-life, sea como mínimo del 75% de la inicial.

Nutrición recomendada

La cepa requiere una nutrición de Nitrógeno de nivel medio-elevada, se recomienda de adoptar una estrategia que puede favorecer la dotación organico-mineral, prediligiendo **NUTROZIM**. La producción de H₂S es media con todos los niveles de NFA.

PREPARACIÓN Y DOSIS

15-20 g/hL en condiciones normales; en condiciones críticas, se recomienda de aumentar el dosaje hasta de el doble.

MODALIDAD DE EMPLEO: añadir 1 kg de levadura en un balde con 20 L de agua sin cloro a la temperatura de 35-38°C, mezclando la solución por 10 minutos. Esperar 10 minutos antes de añadir a la masa a fermentar. Se recomienda que no estén más de 10°C de diferencia entre la bio-masa y el mosto. Por una mejor expresión de la levadura, usar el protocolo **MYCOSTART** con el dispositivo **MYCOSTARTER** (www.ever.it/it/advertising.html "EFFETTO MYCOSTARTER").

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

La levadura está disponible en paquetes de vacío de 500 g. Conservar en un sitio fresco y seco en la confección íntegra. Cerrar bien las confecciones abiertas, que deben ser usadas en el menor tiempo posible.

Este es un producto no considerado peligroso y por lo tanto no necesita de ficha de seguridad