

MYCOFERM COLLEZIONE PRIMAVERA '56

Saccharomyces cerevisiae



Descrizione del prodotto

Cepa de *Saccharomyces cerevisiae* que dona volumen y frescura, es adaptado a los vinos tintos en los cuales exalta las aromas varietales. Tiene una buena tolerancia al alcohol y fermenta también en bajas temperaturas. Excelente interacción con el color, en variedades neutras expresa buena producción aromática y es particularmente interesante en vinos rosados y vinos tintos frizantes.

Aplicaciones

MYCOFERM COLLEZIONE PRIMAVERA '56 en uvas blancas neutras valoriza la expresión de la fruta fresca y tropical. Es apto también a las maceraciones cortas clásicas y maceración carbónica para la elaboración de vinos tintos jóvenes, rosados y con estilo "Beaujolais Nouveau", en los cuales evidencia notas de frutas rojas; su aplicación es también excelente en la toma de espuma en tintos afrutados.

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



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: 15,5 % vol.
 Producción de H₂S: Baja
 Carácter POF: POF +
 Fructofilia: Fructofílico
 Criofilia: Mediamente 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 bajo, se recomienda de adoptar una estrategia que puede favorecer la dotación organica, prediligiendo **CREAFERM**.
 La producción de H₂S es baja y practicamente 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 integra. 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