

MYCOFERM PRO AROM


Saccharomyces cerevisiae

Descripción del Producto

Levadura *Saccharomyces cerevisiae*, aromático, capaz de fermentar también a bajas temperaturas con concentraciones de azúcares medio-altas. Aporta nota de frutas y florales estables, gracias a la producción muy baja de compuestos carbonílicos, notoriamente responsables de los decaimientos aromáticos de los vinos.

Aplicaciones

MYCOFERM PRO AROM se usa en la elaboración de los vinos blancos, frescos, jóvenes y afrutados, así como en la vinificación de vinos rosados y tintos donde se busca la frescura y las características aromáticas de las aromas de fermentación, como esteres y alcohol fenil-etílico.

				
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: 14,0 % vol.
Producción de H₂S: Baja
Carattere POF: POF -
Fructofilia: Glucofílica
Criofílica: Mediamente criofílica

*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 baja nutrición de nitrógeno, pero se recomienda de adoptar una estrategia con elevado aporte de nitrógeno para exaltar las capacidades aromáticas, asociada a una fracción orgánica y mineral, prediligiendo **NUTROZIM**.

La producción de H₂S es baja con todos los niveles de nitrógeno.

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 y 10 Kg. 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.