

# MYCOFERM PRO **CRIO SP**

## *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*

### Descripción del producto

Cepa de *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*, crioflílica, alcoholígena y muy vigorosa. Se recomienda su uso sea para la primera fermentación y las bases para espumosos, que para la siguiente segunda fermentación, donde aporta elegancia. Es recomendado como solución para las paradas de fermentaciones.

### Aplicaciones

**MYCOFERM PRO CRIO SP** es caracterizado por su elevado rendimiento azúcar/alcohol, tiene breve etapa de latencia y veloces fermentaciones, que acaba también si está en condiciones críticas. Es una cepa recomendada por la producción de los vinos blancos y en particular por las fermentaciones en baja temperatura y con elevado potencial alcohólico.

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



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: 17,0 % vol.  
Producción de H<sub>2</sub>S: Baja  
Carattere POF: POF -  
Fructofilia: Mediamente Fructofílica  
Criofílica: Criofílica

\*datos obtenido en laboratorio en condiciones estándar.

### Características microbiológicas

Células viables 20<sup>10</sup> cfu/g (valor medio)  
Especie no *Saccharomyces* < 10<sup>5</sup> cfu/g  
Mohos < 10<sup>3</sup> cfu/g  
Bacterias lácticas < 10<sup>5</sup> cfu/g  
Bacterias acéticas < 10<sup>4</sup> cfu/g  
Salmonela ausencia 25 g  
Escherichia ausencia 1 g  
Staphylococcus ausencia 1 g  
Coliformes < 10<sup>2</sup> cfu/g  
Listeria < 10<sup>2</sup> 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 baja, se recomienda de adoptar una estrategia que puede favorecer la dotación organico-mineral, prediligiendo **CREAFERM**.  
La producción de H<sub>2</sub>S es baja también con bajas adiciones de NFA.

### PREPARACIÓN Y DOSIS

*15-20 g/hL en codiciones 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](http://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.**