

MYCOFERM CRU 211

MYCOFERM CRU 211 es una Levadura Seca Activa (LSA) *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada para la producción de Vinos Tintos importantes obtenidos a partir de uvas ricas en taninos, vinificadas con largas maceraciones y destinadas sucesivamente al envejecimiento en madera.

MYCOFERM CRU 211 exalta las características varietales de la cepa y se caracteriza por una menor adsorción de color. En el Merlot aporta notas de fruta madura.

MYCOFERM CRU 211 es una levadura osmotolerante, alcoholígena, con breve fase de latencia.

Características generales y aplicaciones

MYCOFERM CRU 211 es una levadura seca activa para la vinificación en tinto de vinos importantes obtenidos de:

- Uvas de calidad con elevada concentración de azúcares
- Uvas ricas en taninos
- Maceraciones largas

MYCOFERM CRU 211 es idóneo para obtener:

- Vinos de grado alcohólico elevado
- Vinos destinados a la crianza en madera
- Vinos como el Pinot Negro en los que es importante reducir al mínimo la adsorción de color.

Características enológicas

Clasificación: *Saccharomyces cerevisiae*

Vitalidad y pureza: en conformidad con la ST. IASMA (Istituto di San Michele all'Adige)

Temperatura de fermentación: entre 17 y 30 °C

Rendimiento azúcar/alcohol: 16,7 g de azúcar/1% de alcohol

Tolerancia al alcohol: 15% vol.

Producción de espuma: mínima

Producción de glicerina: medio-alta

Producción de acidez volátil: muy baja

Producción de acetaldehído: muy baja

Producción de H₂S: baja

Producción de SO₂: baja

Dosis

La dosis sugerida de MYCOFERM CRU 211 es de 15-20 g/hL en condiciones normales. En condiciones críticas (ej. paradas de fermentación con elevado grado alcohólico) se recomienda aumentar la dosis hasta duplicarla.

IMPORTANTE: se recomienda encarecidamente el uso de activadores y biorreguladores como ZIMOVIT, NUTROZIM, BIOCIBUS y CREA-FERM para aprovechar enteramente las características de MYCOFERM CRU 211.

Modo de empleo

Preparar en un recipiente limpio 10 L de solución azucarada al 5% por cada kg de MYCOFERM CRU 211. Utilizar agua, si es posible de clorada, a una temperatura de 35-38 °C. Añadir la levadura mezclando delicadamente la solución. Al cabo de 10 minutos volver a mezclar delicadamente y esperar otros 10 minutos para una correcta rehidratación. Durante los siguientes 10 minutos (por tanto sin superar los 30 minutos en total) adicionar las levaduras a la masa a fermentar, verificando que no haya una diferencia de temperatura de más de 10 °C entre la biomasa y el producto a fermentar, en caso contrario efectuar una aclimatación gradual.

Envases

Envases al vacío de 500 g en cajas de 10 kg.

Consérvese el producto en el envase original y sellado a una temperatura entre 5 y 15 grados en ambiente seco. Una vez abierto, el envase debe ser cerrado y conservado en frigorífico a +4 °C.

Este producto no es considerado peligroso por tanto no necesita hoja de datos de seguridad.