

MYCOFERM CRU 31

MYCOFERM CRU 31 es una Levadura Seca Activa (LSA) *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* seleccionada por sus aptitudes tecnológicas para la vinificación en blanco y rosado. Gracias a su elevado vigor, su utilización en la vinificación en tinto está recomendada si la fermentación tiene lugar con el control de la temperatura que conviene no supere los 25 °C.

MYCOFERM CRU 31 es capaz de fermentar en condiciones críticas como en el caso de mostos límpidos, a bajas temperaturas y vinificados en reducción; en estas condiciones aumenta la producción de aromas florales, frutales y de polisacáridos, dando por tanto una importante contribución a la armonía y a la estabilidad sensorial del vino.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Conforme al documento:
**"ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE:
LIEVITI SECCHI ATTIVI (L.S.A.)
AD ALTA VITALITÀ E PUREZZA"**
Certificato AQA n. 080/P - 1ª emissione 23.07.2007

MYCOFERM CRU 31 es una levadura seleccionada activa "DE ALTA VITALIDAD Y PUREZA", características certificadas para cada lote individual por AQA en conformidad con la ST.006 de IASMA.

Clasificación: *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*

Temperatura de fermentación: de 12 a 25 C

Rendimiento azúcar/alcohol: 16,4 g de azúcar/1% de alcohol

Tolerancia al alcohol: 16% vol.

Producción de espuma: mínima

Producción de glicerina: medio-alta

Producción de acidez volátil: muy baja

Producción de acetaldehído: muy baja

Producción de alcoholes superiores: baja

Producción de SO₂: muy baja

Producción de H₂S: baja

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

15-20 g/hL en condiciones normales; en condiciones críticas se recomienda aumentar la dosis hasta duplicarla. Para aprovechar enteramente las características de MYCOFERM CRU 31 se recomienda encarecidamente la utilización de activadores y biorreguladores como ZIMOVIT, NUTROZIM, BIOCIBUS y CREA FERM.

Preparar en un recipiente limpio 10 litros de una solución azucarada al 5% por cada kg de MYCOFERM CRU 31. 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.

ENVASES Y CONSERVACIÓN

La levadura está disponible en paquetes envasados al vacío de 500 g.

Consérvese en ambiente fresco y seco y en el envase íntegro. Volver a cerrar con atención los envases abiertos, que en cualquier caso deberán ser usados en el menor tiempo posible.

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