

# MYCOFERM CRU 611

MYCOFERM CRU 611 es una Levadura Seca Activa (LSA) *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada por su aptitud enológica para las vinificaciones en blanco y rosado. MYCOFERM CRU 611 es una levadura aromática, particularmente adecuada para las fermentaciones a bajas temperaturas, en las que produce aromas frutales, florales estables. MYCOFERM CRU 611 está dotada de actividad Killer e inicia rápidamente la fermentación predominando fácilmente sobre la flora indígena.

## 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 611 es una levadura seleccionada activa "DE ELEVADA VITALIDAD Y PUREZA", características certificadas para cada lote individual por AQA en conformidad con la ST.006 di IASMA.

Clasificación: *Saccharomyces cerevisiae*  
Temperatura de fermentación: de 12 a 32 °C  
Rendimiento azúcar/alcohol: 16,4 g de azúcar/1% di alcohol  
Tolerancia al alcohol: 13,5% vol.  
Producción de espuma: mínima  
Producción de glicerina: medio-alta

Producción de acidez volátil: baja  
Producción de acetaldehído: baja  
Producción de alcoholes superiores: baja  
Producción de SO<sub>2</sub>: muy baja  
Producción de H<sub>2</sub>S: baja  
Producción de acetaldehído: 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 611 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 611. 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, 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.