

# MYCOFERM CRU 05

**MYCOFERM CRU 05 es una Levadura Seca Activa (LSA) *Saccharomyces cerevisiae* var. *Bayanus*, seleccionada para la producción de grandes Vinos Tintos porque valoriza el "terroir " de variedades como: Nebbiolo, Pinot negro, Teroldego, Cabernet , Merlot, Refosco, Sangiovese y Montepulciano.**

**MYCOFERM CRU 05 es una levadura fructofílica, alcoholígena, vigorosa, con fase de latencia breve incluso a temperaturas de fermentación medio-bajas.**

**MYCOFERM CRU 05 contribuye positivamente a la sensación de suavidad con una mayor producción de glicerina y al bouquet con agradables notas de frutos del bosque.**

## Características generales y aplicaciones

MYCOFERM CRU-05 es una levadura seca activa que por su origen está recomendada para las vinificaciones de uvas tintas de calidad provenientes tanto de las zonas frescas del norte como de las calurosas del centro y sur. Las características enológicas de esta levadura, hacen que sea adecuada para:

- Las fermentaciones de mostos con elevado nivel de azúcar
- Cuando es importante el agotamiento de los azúcares
- Las vinificaciones en frío
- La producción de vinos armoniosos y suaves
- Las reanudaciones, en el caso de paradas fermentativas
- Degrada el ácido málico hasta cerca de un 30%

## Características enológicas

Clasificación: *Saccharomyces cerevisiae* var. *Bayanus*

Vitalidad y Pureza: en conformidad con la ST.006 IASMA (Istituto di San Michele all'Adige)

Temperatura de fermentación: entre 16 y 30 °C

Rendimiento azúcar/alcohol: 16,5 g de azúcar/1% de alcohol

Tolerancia al alcohol: 16% vol.

Producción de espuma: mínima

Producción de glicerina: 8-10 g/L

Producción de acidez volátil: muy baja

Producción de acetaldehído: baja

Producción de alcoholes superiores: baja

Producción de H<sub>2</sub>S: muy baja

Producción de SO<sub>2</sub>: muy baja

## Dosis

La dosis sugerida de MYCOFERM CRU 05 es de 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 utilizar activadores y biorreguladores como ZIMOVIT, NUTROZIM , BIOCOBUS y CREAMFERM para aprovechar enteramente las características de MYCOFERM CRU 05.

## Modo de empleo

Preparar en un recipiente limpio 10 L de solución azucarada al 5% por cada kg de MYCOFERM CRU 05. Utilizar agua, si es posible de clorada, a una temperatura de 35-38 °C. Añadir las levaduras 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 su 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.**