

MYCOFERM IT 1818

MYCOFERM IT 1818 es una cepa particularmente idónea para la elaboración de vinos espumantes de calidad conseguidos con refermentaciones con autoclave o en botella. Ideal también para la primera fermentación en mostos blancos.

DESCRIPCIÓN GENERAL

MYCOFERM IT 1818 es una cepa de *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* originario de la región del Champagne y ha sido seleccionado por sus óptimas características tecnológicas y organolépticas. MYCOFERM IT 1818 se ha revelado muy eficiente ya sea por las fermentaciones de los mostos en vinificación ya sea por la toma de espuma. En la fermentación de vinos tranquilos o de base espumosa, exalta las características varietales del Pinot Blanco y Chardonnay.



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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

características certificadas para cada lote individual por AQA en conformidad con el ST.006 de IASMA (Istituto Agrario de San Miguel de Adige).

MYCOFERM IT 1818 es una levadura selecta activa "DE ALTA VITALIDAD y PUREZA",

- ⇒ Fermentación regular hasta el agotamiento completo de los azúcares;
- ⇒ Resistente a altos valores alcohólicos (hasta el 17% de alcohol);
- ⇒ Puede fermentar también a bajas temperaturas;
- ⇒ Limitada producción de sulfuros;
- ⇒ Posee factor killer;
- ⇒ Resultados notables sobre las características organolépticas (bouquet fino y persistente, para la elegancia de las uvas finas);
- ⇒ Tiende a flocular: en autoclave se recomienda mantener la masa en agitación durante la fermentación.

DOSIS DE EMPLEO

Vino base: 10-30 g/hl

Para refermentaciones y para un nuevo inicio de fermentación, después de una parada de fermentación: 20-40 g/hl

Rehidratar la levadura en 10 veces su peso de una solución 1:1 de agua y mosto a la temperatura de 38-40°C. Dejar descansar durante 20 minutos. Agitar bien y enfriar gradualmente con iguales volúmenes de mosto agregado, agitando cada 20 – 30 minutos) observando escrupulosamente una diferencia máxima de 10°C entre el agregado de levadura y cada agregado de mosto, por un tiempo variable entre los 20 minutos y las tres horas. Inocular en la vasija y homogeneizar con un remontaje cerrado.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

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

Conservar en ambiente seco y fresco el paquete completo. Cerrar con delicada precaución los paquetes abiertos, que deberán ser usados en el menor tiempo posible.

Este no es un producto peligroso por lo tanto no necesita ficha de seguridad.