

MYCOFERM PRIMEUR

Ceppo di Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae di origine francese, caratterizzato da ottime caratteristiche tecnologiche, si è messo in evidenza particolarmente per i suoi effetti sulle qualità organolettiche dei vini, sia bianchi che rossi, presentando una interessante azione aromatica.

CARATTERISTICHE SPECIFICHE

Conforme al documento:
"FONDAZIONE E. MACH
ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE:
LIEVITI SECCHI ATTIVI (L.S.A.)
AD ALTA VITALITA' E PUREZZA"
Certificato AQA n. 080/P data 23.07.2007

* la garanzia circa l'alta vitalità del prodotto ha una durata di 24 mesi a partire dalla data di Confezionamento, indicata sul rapporto di conformità, con conservazione del prodotto a T≤10°

- ridotto tempo di latenza che unitamente al carattere killer garantisce un'ottima prevalenza sulla flora indigena e uno svolgimento regolare e costante della fermentazione
- debole produzione di alcoli superiori
- produzione di acetaldeide e di acidità volatile molto bassi
- produzione molto interessante di esteri e acetati, composti aromatici ad aroma fruttato e floreale in grado di caratterizzare aromaticamente anche vini a debole aroma varietale.

APPLICAZIONI

La debole presenza di alcoli superiori e la buona produzione di esteri degli acidi grassi, di acetato di isoamile e di acetato di 2-feniletile, conferisce ai vini una notevole finezza e delicati aromi fermentativi. Per queste sue caratteristiche **Mycoferm IT Primeur** è indicato oltre che nella valorizzazione di vini bianchi a debole aroma varietale (**Garganega, Lugana, Trebbiano**) anche nella produzione dei vini **novelli** dove gli aromi fermentativi ben si integrano con quelli tipici della macerazione carbonica.

Gli aromi vanno dal fruttato con note di caramella, alla noce di cocco, alla fragola.

Con l'applicazione di un idoneo protocollo di preparazione del piede de cuve può essere adatto anche per la produzione di vini frizzanti.

Per le sue caratteristiche produzioni di composti secondari **Mycoferm IT Primeur** è anche indicato per le fermentazioni di prodotti atti a fornire **distillati di pregio**.

DOSI E MODALITA' D'IMPIEGO

15-30 g/hl. Reidratare il lievito in 10 volte il suo peso di una soluzione 1:1 di acqua e mosto alla temperatura di 38-40°C. Utilizzare possibilmente, per questa operazione, mosto pulito, chiarificato o filtrato. Lasciare riposare circa 20 minuti. Aggiungere insieme al primo pigiato all'inizio del riempimento della vasca. Osservare scrupolosamente una differenza massima di 10°C tra la sospensione di lievito e il pigiato.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Il lievito è disponibile in pacchetti sottovuoto da 500 g.

Conservare in ambiente fresco ed asciutto e nella confezione integra. Richiudere con cura le confezioni aperte, che in ogni caso dovranno essere usate nel minor tempo possibile.

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.