

MYCOFERM ROUGE

DESCRIPCIÓN GENERAL

MYCOFERM ROUGE es una Levadura Seca Activa (LSA) *Saccharomyces cerevisiae*, seleccionada en Francia en la región de Burdeos, por el Instituto INRA de Narbonne. MYCOFERM ROUGE es una LSA criófila, particularmente adecuada para la producción de vinos tintos frutales y de rápido consumo. MYCOFERM ROUGE se caracteriza por su breve fase de latencia, la tolerancia a las bajas temperaturas, la baja adsorción de color y el acabado de las fermentaciones. Es una cepa ideal para la obtención de vinos tintos jóvenes en los que se aprecian las notas frutales y el equilibrio general.

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 ROUGE 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.

- ⇒ Temperatura de fermentación: regular desde 10 hasta 28 °C
- ⇒ Rendimiento azúcar/alcohol: 16 g de azúcar por 1% de alcohol
- ⇒ Tolerancia al alcohol: 15% vol.
- ⇒ Resistencia al SO₂ libre: 50 mg/L
- ⇒ Producción de espuma: baja
- ⇒ Producción de glicerol: 5 - 7 g/L
- ⇒ Producción de acidez volátil: baja (<0,20 g/L)
- ⇒ Producción de acetaldehído: baja (<20 mg/L)
- ⇒ Producción de H₂S: baja
- ⇒ Producción de SO₂: <10 mg/L

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Dosis: 20 g/hL en condiciones normales. En condiciones críticas (ej: paradas de fermentación con elevado grado alcohólico) aumentar la dosis hasta duplicarla.

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