

# MYCOFERM CRU 811

**MYCOFERM CRU 811 è un Lievito Secco Attivo (LSA) *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*, varietale selezionato per l'elaborazione di vini bianchi, rossi importanti e prese di spuma.**

## Caratteristiche generali ed applicazioni

MYCOFERM CRU 811 è ideale per:

- la produzione di vini bianchi complessi
- le fermentazioni in *barriques* e l'affinamento *sur lies*
- le fermentazioni di vini rossi ad alto potenziale alcolico, di vini passiti e per la ripresa da un arresto di fermentazione.
- la presa di spuma classica ed in autoclave.

## Caratteristiche enologiche

Classificazione: *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*

Alta resistenza all'alcol: 17-18°C

Buona produzione di polisaccaridi

T di fermentazione: 8-32 °C

Rispetto degli aromi varietali

Medie necessità nutrizionali

Ottima capacità di sedimentazione

Produzione di glicerina: media

Produzione di acidità volatile: bassa

Attività Killer: sì

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°.

## Dosaggio

Il dosaggio suggerito di MYCOFERM CRU 811 è di 20 g/hl in condizioni normali. In condizioni critiche (es. arresti di fermentazione con elevato grado alcolico) si raccomanda di aumentare il dosaggio fino a raddoppiarlo.

**IMPORTANTE:** è caldamente raccomandato l'uso di attivanti e bio-regolatori come ZIMOVIT, NUTROZIM, BIOCIBUS e CREA-FERM per sfruttare appieno le caratteristiche di MYCOFERM CRU 811

## Modalità d'uso

Preparare in un secchio pulito 10L di soluzione zuccherina al 5%, ogni kg di MYCOFERM CRU 811. Utilizzare acqua possibilmente dechlorata, alla temperatura di 35-38°C. Aggiungere i lieviti mescolando delicatamente la soluzione. Dopo 10 minuti mescolare ancora delicatamente ed attendere altri 10 minuti per la corretta reidratazione. Nei successivi 10 minuti (quindi entro e non oltre i 30 minuti totali,) aggiungere i lieviti alla massa da fermentare, verificando che non ci siano sbalzi di temperatura oltre i 10° C tra la biomassa ed il prodotto da fermentare, nel qual caso provvedere ad una graduale acclimatazione.

## Confezioni

Confezioni sottovuoto di 500 g in scatole da 10 kg .

Conservare il pacchetto originale e sigillato ad una temperatura tra 5 e 15 gradi in ambiente asciutto. Se parzialmente utilizzato, richiudere il sacchetto e conservarlo in frigorifero a + 4°C.

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