

MYCOFERM CRU 12

MYCOFERM CRU 12 è un *Lievito Secco Attivo (LSA) Saccharomyces cerevisiae* selezionato per la sue attitudini enologiche nella vinificazione di vini rossi mediterranei, da medio e lungo invecchiamento. MYCOFERM CRU 12 su questi vini apporta aromi di frutta fresca e liquirizia, volume ed intensità tannica. Su vini bianchi e rossi giovani valorizza gli aromi freschi varietali.

CARATTERISTICHE TECNICHE

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 \leq 10°.

MYCOFERM CRU 12 è un lievito selezionato attivo "AD ALTA VITALITA' E PUREZZA", caratteristiche certificate per ogni singolo lotto da AQA in conformità alla ST.01 di IASMA.

Temperatura di fermentazione: da 15 a 32°C
Resa zucchero/alcol: 16,5 g di zucchero/1% di alcol
Impatto positivo su estrazione e stabilizzazione del colore
Preserva l'acidità
Tolleranza all'alcol: 16% vol
Rispetta gli aromi varietali
Produzione di glicerina: 7-9 g/l
Bassa produzione di acidità volatile e di acetaldeide

USO E DOSI

15-20 g/hl in condizioni normali; in condizioni critiche si raccomanda di aumentare il dosaggio fino a raddoppiarlo. Per sfruttare appieno le caratteristiche di MYCOFERM CRU 12 è caldamente raccomandato l'uso di attivanti e bio-regolatori come ZIMOVIT, NUTROZIM, BIOCIBUS e CREAMERM

Preparare in un secchio pulito 10L di soluzione zuccherina al 5% per ogni kg di Lievito MYCOFERM CRU 12. 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 > 10° C tra la biomassa ed il prodotto da fermentare, nel qual caso provvedere ad una graduale acclimatazione.

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.