

MYCOFERM ART

MYCOFERM A R T è un Lievito Secco Attivo (LSA) *Saccharomyces cerevisiae*, selezionato in Francia dall'Istituto INRA di Narbonne, nella regione di Corbières. MYCOFERM A R T è un LSA con elevata vigoria che gli consente di gestire fermentazioni regolari, sicure e complete. MYCOFERM A R T è un LSA "varietale" che rispetta le caratteristiche del vitigno e apporta ai vini pienezza e morbidezza. MYCOFERM A R T è inoltre apprezzato nell'elaborazione di fini frizzanti

CARATTERISTICHE SPECIFICHE

MYCOFERM A R T si caratterizza per la sua breve fase di latenza e per le fermentazioni rapide e regolari che porta a completamento. E' un LSA per l'ottenimento di varie tipologie di vini; ad esempio nel Tocai esalta la nota di mandorla, nel Merlot apporta una piacevole nota di tabacco. MYCOFERM A R T è quindi consigliato :

- ✓ nella fermentazione di mosti limpidi (ben chiarificati o filtrati).
- ✓ quando la gradazione alcolica da raggiungere è elevata
- ✓ per la elaborazione di vini morbidi essendo anche un buon produttore di glicerolo
- ✓ dov'è richiesta una parziale attività demalicante , essendo in grado di ridurre l'acido malico fino al 30% del suo contenuto iniziale
- ✓ dove si vuole agevolare la FML.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Classificazione: *Saccharomyces cerevisiae*
Concentrazione: 25 miliardi di cellule vive per grammo
Temperatura di fermentazione: tra 15 a 35°C
Resa zucchero/alcool: 16,5 g di zucchero per 1% di alcool
Tolleranza all'alcool: 14% vol.
Resistenza alla SO₂ libera: 50mg/l
Produzione di schiuma: bassa
Produzione di glicerolo: 6-8 g/l
Produzione di acidità volatile: molto bassa (<0,15 mg/l)
Produzione di acetaldeide:bassa (<20 mg/l)
Produzione di alcoli superiori: bassa
Produzione di H₂S: bassa
Produzione di SO₂: <10 mg/l

Dosaggio e Modalità d'uso

Il dosaggio suggerito di MYCOFERM ART 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 e CREAMFERM per sfruttare appieno le caratteristiche di MYCOFERM ART.

Preparare in un secchio pulito una soluzione zuccherina al 5%, pari a 10 litri per ogni kg di MYCOFERM ART da dosare. 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 E CONSERVAZIONE

Il lievito è disponibile in pacchetti sottovuoto da 500 g.

Conservare il ambiente fresco ed asciutto e nella sua confezione integra.

Richiudere accuratamente le confezioni aperte, che in ogni caso dovranno essere utilizzate nel più breve tempo possibile.

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

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°.