

# MYCOFERM CRU 211

**MYCOFERM CRU 211 è un Lievito Secco Attivo (LSA) Saccharomyces cerevisiae selezionato per la produzione di Vini Rossi importanti ottenuti da uve ricche in tannini, vinificati con lunghe macerazioni e successivamente destinati all'affinamento in legno.**

**MYCOFERM CRU 211 esalta le caratteristiche varietali del vitigno e si caratterizza per il minore adsorbimento di colore. Nel Merlot apporta note di frutta matura.**

**MYCOFERM CRU 211 è un lievito osmotollerante, alcoligeno, con breve fase di latenza.**

## Caratteristiche generali ed applicazioni

MYCOFERM CRU 211 è un lievito secco attivo per la vinificazione in rosso di vini importanti ottenuti da:

- uve di pregio con elevata concentrazione di zuccheri
- uve ricche di tannini
- macerazioni lunghe

MYCOFERM CRU 211 è idoneo per ottenere:

- vini di elevata gradazione alcolica
- vini destinati all'elevage in legno
- vini come il Pinot Nero dove è importante ridurre al minimo l'adsorbimento di colore.

## Caratteristiche enologiche

Classificazione: Saccharomyces cerevisiae

Vitalità e Purezza: in conformità alla ST.01 di IASMA (Istituto di San Michele all'Adige)

Temperatura di fermentazione: tra 17 e 30°C

Resa zucchero/alcol: 16,7 g di zucchero/1% di alcol

Tolleranza all'alcol: 15% vol.

Produzione di schiuma: minima

Produzione di glicerina: medio-alta

Produzione di acidità volatile: molto bassa

Produzione di acetaldeide: molto bassa

Produzione di H<sub>2</sub>S: bassa

Produzione di SO<sub>2</sub>: bassa

Hanno Vitalità e Purezza Certificata da CSQA n. 24399 secondo la specifica:

**"FONDAZIONE E. MACH  
ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE:  
LIEVITI ENOLOGICI A VITALITÀ\* E PUREZZA  
CERTIFICATA"**

\* 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 211 è di 15-20 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 bioregolatori come ZIMOVIT, NUTROZIM, BIOCIBUS e CREA-FERM per sfruttare appieno le caratteristiche di MYCOFERM CRU 211 .

## Modalità d'uso

Preparare in un secchio pulito 10L di soluzione zuccherina al 5%, per ogni kg di MYCOFERM CRU 211. 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 un'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 prodotto non è ritenuto pericoloso, quindi non richiede scheda di sicurezza.**