

MYCOFERM CRU 69

MYCOFERM CRU 69 è un Lievito Secco Attivo (LSA) Saccharomyces cerevisiae var. Bayanus, varietale consigliato per vini passiti e la spumantizzazione di vini di pregio. MYCOFERM CRU 69 si adatta ad un ampio range di temperatura e questa caratteristica lo rende idoneo anche nelle condizioni difficili come la fermentazione nei mesi freddi o quella senza il controllo della temperatura nelle zone calde. MYCOFERM CRU 69 è un lievito osmotollerante, alcoligeno e dotato di attività Killer che ne facilita la prevalenza sulla flora indigena.

Caratteristiche generali ed applicazioni

MYCOFERM CRU 69 è un lievito secco attivo idoneo a tutte le fermentazioni. Le sue caratteristiche enologiche lo rendono ideale per:

- Fermentare mosto con elevato grado zuccherino
- Riavviare le fermentazioni stentate e portarle a secco
- Fermentare a bassissima temperatura
- Fermentare mosti e vini senza il controllo della temperatura
- Rifermentare vini di elevata gradazione alcolica
- La presa di spuma di vini dove si vogliono esaltare le caratteristiche varietali del vitigno.

Caratteristiche enologiche

Classificazione: Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
Concentrazione: 20 miliardi di cellule vive/g
Temperatura di fermentazione: tra 8°C e 34°C
Resa zucchero/alcol: 16,5 g di zucchero/1% di alcol
Tolleranza all'alcol: 18% vol.
Produzione di schiuma: minima
Produzione di glicerina: media
Produzione di acidità volatile: bassa
Produzione di acetaldeide: bassa
Produzione di alcoli superiori: bassa produzione
H₂S: molto bassa Produzione di SO₂: molto bassa
Attività Killer: si

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 69 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 69 .

Modalità d'uso

Preparare in un secchio pulito 10L di soluzione zuccherina al 5%, ogni kg di MYCOFERM CRU 69. 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.