

MYCOFERM CRU 31

MYCOFERM CRU 31 è un *Lievito Secco Attivo (LSA) Saccharomyces cerevisiae var. bayanus* selezionato per le sue attitudini enologiche nella vinificazione in bianco e rosato. Per la sua forte vigoria il suo impiego nella vinificazione in rosso è consigliato se la fermentazione avviene con il controllo della temperatura che è bene non superi i 25°C.

MYCOFERM CRU 31 è in grado di fermentare in condizioni critiche come nel caso di mosti limpidi, a bassa temperatura e vinificati in riduzione; in queste condizioni aumenta la produzione di aromi floreali, fruttati e di polisaccaridi dando quindi un importante contributo all'armonia e alla stabilità sensoriale del vino.

CARATTERISTICHE TECNICHE

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°.

Classificazione: *Saccharomyces cerevisiae*
var. *bayanus*
Temperatura di fermentazione: da 12 a 25°C
Resa zucchero/alcol: 16,4 g di zucchero/1% di alcol

Tolleranza all'alcol: 16% vol.
Produzione di schiuma: minima
Produzione di glicerina: medio-alta
Produzione di acidità volatile: molto bassa
Produzione di acetaldeide: molto bassa
Produzione di alcoli superiori: bassa
Produzione di SO₂: molto bassa
Produzione di H₂S: bassa

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 31 è caldamente raccomandato l'uso di attivanti e bio-regolatori come ZIMOVIT, NUTROZIM, BIOCIBUS e CREA-FERM. Preparare in un secchio pulito 10L di soluzione zuccherina al 5% per ogni kg di Lievito MYCOFERM CRU 31. 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.