

MYCOFERM CRU 88

MYCOFERM CRU-88 è un Lievito Secco Attivo (LSA) *Saccharomyces cerevisiae* , aromatico, capace di produrre una elevata quantità di esteri ed acetati e raccomandato nella vinificazione in bianco di mosti anche molto limpidi e a bassa temperatura. La sua vigoria e l'elevata tolleranza all'alcol lo rendono ideale anche quando la gradazione alcolica finale è elevata, condizione limite per altri ceppi aromatici. Può essere utilizzato con successo anche nella vinificazione in Rosato per ottenere vini più fruttati e morbidi e nella presa di spuma.

Caratteristiche generali ed applicazioni

MYCOFERM CRU-88 è un lievito secco attivo per la vinificazione in bianco e rosato perchè:

- ✓ produce una maggiore quantità di esteri e acetati che aumentano le note fruttate e floreali
- ✓ E' adatto a fermentare con temperature <16°C
- ✓ E' un buon produttore di glicerina soprattutto con temperature di fermentazione di circa 18°C
- ✓ E' idoneo all'affinamento sulle fecce
- ✓ Mantiene la freschezza dei vini, non avendo attività demalicante
- ✓ E' idoneo alla presa di spuma di vini giovani e fruttati

Caratteristiche enologiche

Classificazione: *Saccharomyces cerevisiae*

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

Temperatura di fermentazione: tra 8 e 25°C

Resa zucchero/alcol: 16,5 g di zucchero/1% di alcol

Tolleranza all'alcol: 15% vol.

Produzione di esteri ed acetati: elevata

Produzione di schiuma: minima

Produzione di glicerina: media

Produzione di acidità volatile: bassa

Produzione di acetaldeide: bassa

Produzione di alcoli superiori: bassa

Produzione di H₂S: bassa

Produzione di SO₂: bassa

Dosaggio

Il dosaggio suggerito di MYCOFERM CRU-88 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 bio-regolatori come ZIMOVIT, NUTROZIM, CREA-FERM EASY e CREA-FERM per sfruttare appieno le caratteristiche di MYCOFERM CRU-88 .

Modalità d'uso

Preparare in un secchio pulito 10L di soluzione zuccherina al 5%, per ogni kg di Lievito MYCOFERM CRU-88. 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

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.