

MYCOFERM CRU 05

MYCOFERM CRU 05 è un Lievito Secco Attivo (LSA) Saccharomyces cerevisiae var. Bayanus, selezionato per la produzione di grandi Vini Rossi perchè valorizza il "terroir " di vitigni quali: Nebbiolo, Pinot nero, Teroldego, Cabernet , Merlot, Refosco, Sangiovese e Montepulciano.

MYCOFERM CRU 05 è un lievito fruttosofilo, alcoligeno, vigoroso, con fase di latenza breve anche a temperature di fermentazione medio-basse.

MYCOFERM CRU 05 contribuisce positivamente alla sensazione di morbidezza con una maggiore produzione di glicerina e al bouquet con piacevoli note di frutti di bosco.

Caratteristiche generali ed applicazioni

MYCOFERM CRU-05 è un lievito secco attivo che per la sua origine è consigliato per la vinificazione di uve di pregio a bacca rossa dalle zone fresche del nord fino alle più calde del centro e meridione. Le caratteristiche enologiche di questo lievito, lo rendono adatto:

- nelle fermentazioni di mosti con elevato grado zuccherino
- dove è importante l'esaurimento degli zuccheri
- nelle vinificazioni a freddo
- per la produzione di vini armonici e morbidi
- nelle rifermentazioni, nel caso di arresti fermentativi
- degrada l'acido malico fino a circa il 30%

Caratteristiche enologiche

Classificazione: Saccharomyces cerevisiae var. Bayanus

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

Temperatura di fermentazione: tra 16 e 30°C

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

Tolleranza all'alcol: 16% vol.

Produzione di schiuma: minima

Produzione di glicerina: 8-10 g/l

Produzione di acidità volatile: molto bassa

Produzione di acetaldeide: bassa

Produzione di alcoli superiori: bassa

Produzione di H₂S: molto bassa

Produzione di SO₂: molto 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 VITALITA' 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 05 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, BIOCOBUS e CREA-FERM per sfruttare appieno le caratteristiche di MYCOFERM CRU 05.

Modalità d'uso Preparare in un secchio pulito 10L di soluzione zuccherina al 5%, ogni kg di MYCOFERM CRU 05.

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 prodotto non è ritenuto pericoloso, quindi non richiede scheda di sicurezza