

MYCOFERM IT 07

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus, MYCOFERM IT 07 nasce da una sperimentazione in numerose cantine della zona tradizionale di produzione del Prosecco, finalizzata alla selezione di un lievito in grado di rispettare, caratterizzare e valorizzare le tipicità varietali del Prosecco. Le prove di cantina hanno confermato l'affidabilità del lievito dal punto di vista fermentativo, evidenziandone la capacità di produrre vini Prosecco, frizzanti e spumanti di qualità.

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°.

MYCOFERM IT 07 è in grado di assicurare fermentazioni e rifermentazioni rapide e regolari, con breve fase di latenza, anche a temperature molto basse (12°C).

Dà origine a vini eleganti e freschi dalla composizione equilibrata, che rispettano l'espressione degli aromi tipici del Prosecco con note fermentative di fiori e frutta fresca.

Tra le sue caratteristiche spiccano la produzione di bassi livelli di H₂S, di acidità volatile, di acetaldeide e la resistenza a 14% di alcool.

In rifermentazione il ceppo conserva e rispetta l'acidità fissa dei vini e pertanto le sensazioni di freschezza fondamentali nei vini spumanti risultano esaltate.

L'utilizzo combinato di MYCOFERM IT 07 in prima fermentazione e in presa di spuma consente di ottenere i migliori risultati; analogamente l'addizione al vino base di mosto (in autoclave) fa sì che emergano aromi varietali in grado di esaltare i tratti tipici del vitigno, favorendo la fusione armonica con gli aromi di fermentazione.

USO E DOSI

Vini base: 10-30 g/hl

Presenza di spuma e ripresa degli arresti fermentativi: 20-40 g/hl

Reidrattare il lievito in 10 volte il suo peso di una soluzione 1:1 di acqua e mosto alla temperatura di 38-40°C. Lasciare riposare circa 20 minuti. Agitare bene e raffreddare gradualmente con uguali volumi di mosto (aggiunti agitando ogni 20 - 30 minuti) osservando scrupolosamente una differenza massima di 10°C tra la sospensione di lievito e ogni aggiunta di mosto, per un tempo variabile tra i 20 minuti e le tre ore. Inoculare in vasca omogeneizzare con un rimontaggio al chiuso.

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.