

MYCOFERM IT 1818

MYCOFERM IT 1818 è un ceppo particolarmente idoneo all'elaborazione di vini frizzanti e spumanti di qualità, ottenuti con rifermentazione in autoclave o in bottiglia. Ideale anche per la prima fermentazione di mosti bianchi.

DESCRIZIONE GENERALE

MYCOFERM IT 1818 è un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* originario della regione della Champagne ed è stato selezionato per le sue ottime caratteristiche tecnologiche e organolettiche. MYCOFERM IT 1818 si è rivelato molto efficiente sia per le fermentazioni dei mosti in vinificazione sia per la spumantizzazione. Nella fermentazione di vini tranquilli o base spumante, esalta le caratteristiche varietali di Pinot Bianco e Chardonnay.

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 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°.

- ⇒ fermentazione regolare fino all'esaurimento completo degli zuccheri;
- ⇒ resistente ad alti valori alcolici (fino al 17% di alcol);
- ⇒ può fermentare anche a basse temperature;
- ⇒ limitata produzione di solfuri;
- ⇒ possiede il fattore killer;
- ⇒ risultati rimarchevoli sulle caratteristiche organolettiche (bouquet fine e persistente, perlage elegante a grana fine);
- ⇒ tende a flocculare: in autoclave si raccomanda di mantenere la massa in agitazione durante la fermentazione.

DOSI D'IMPIEGO

Vini base 10-30 g/hl

Rifermentazione e ripresa degli arresti fermentativi 20-40 g/hl

Reidratare 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 e 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.