

# MYCOFERM IT CAB 90

MYCOFERM IT CAB 90 è un Ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*, ideale per vini rossi a marcata caratteristica aromatica varietale.

Le attività enzimatiche di questo lievito permettono di estrarre e conservare nel tempo gli aromi primari dell'uva, mettendo in risalto quelle particolari note sensoriali che nascono dall'interazione vitigno-terroir.

Su Merlot e Cabernet risultano, a seconda dei casi, maggiormente marcate le note di cassis, mora e pepe nero; su Pinot Nero la ciliegia selvatica, la liquirizia, il cassis, il ribes rosso e il lampone. Su Barbera verrà messa in risalto la nota di rosa, mentre il Sangiovese marcherà l'iris e la violetta.

MYCOFERM IT CAB 90 è ideale sia per vini destinati a consumo giovane, nei quali si desidera mettere in evidenza le note varietali fruttate sia per vini destinati all'affinamento, in virtù della graduale evoluzione degli aromi verso forme più complesse di frutta matura, confettura, speziato e selvatico.

MYCOFERM IT CAB 90 può essere indicato anche per altri rossi con nota varietale ben presente come Teroldego, Montepulciano e Dolcetto.

## 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°.

- ⇒ cinetica fermentativa molto rapida con fase di latenza molto breve e buona prevalenza sulla microflora indigena
- ⇒ neutro verso il fattore killer K2
- ⇒ intervallo di temperatura di fermentazione da 18° a 30°C;
- ⇒ non risulta particolarmente sensibile a condizioni nutritive del mosto anche difficili
- ⇒ potere alcoligeno 14-15° alcolici.
- ⇒ produzione di acidità volatile ed acetaldeide particolarmente basse
- ⇒ produzione di H<sub>2</sub>S molto scarsa

## DOSI D'IMPIEGO E MODALITÀ D'USO

Dosi: 10-30g/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. Utilizzare possibilmente, per questa operazione, mosto pulito, chiarificato o filtrato. Lasciare riposare circa 20 minuti. Aggiungere insieme al primo pigiato all'inizio del riempimento della vasca. Osservare scrupolosamente una differenza massima di 10°C tra la sospensione di lievito e il pigiato.

## 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.**