

MYCOFERM IT FRUITY FLAVOUR

DESCRIZIONE GENERALE

MYCOFERM IT FRUITY FLAVOUR è un ceppo selezionato nella zona del Valpolicella D.O.C. che produce aromi fruttati intensi e persistenti, caratterizzati da note di ciliegia, marasca, prugna e ribes, che si armonizzano con tratti floreali e delicatamente speziati.

MYCOFERM IT FRUITY FLAVOUR imprime ai vini un profilo olfattivo fresco e fragrante, particolarmente apprezzato in vini rossi giovani, vini rosati e novelli.

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°.

- ⇒ Buona cinetica di fermentazione con fase di latenza medio-bassa.
- ⇒ Sviluppo moderatamente flocculento.
- ⇒ Potere alcoligeno 16% v/v.
- ⇒ Produzione di acidità volatile inferiore a 0.3 g/l.
- ⇒ Potere demalicante: circa 25%
- ⇒ Buona resistenza all'SO₂
- ⇒ Bassa produzione di SO₂.
- ⇒ Buona produzione di glicerolo.
- ⇒ Media produzione di H₂S, gestibile con una corretta strategia nutrizionale.

DOSI D'IMPIEGO E MODALITÀ D'USO

Dosi: 20-30g/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. 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.