

MYCOFERM AROM

MYCOFERM AROM è un Lievito Secco Attivo (LSA) *Saccharomyces cerevisiae*, selezionato in Francia nella regione del Cognac. MYCOFERM AROM è un LSA "aromatico", particolarmente adatto alla produzione di vini bianchi dove apporta aromi floreali stabili.

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°.

MYCOFERM AROM si caratterizza per la produzione di aromi floreali. Ha una fase di latenza ridotta, e conduce la fermentazione in modo regolare e completo anche con basse temperature ed elevate gradazioni zuccherine. Altre caratteristiche di MYCOFERM AROM sono la bassissima produzione di composti carbonilici aspetto molto importante per la longevità dei vini e la buona produzione di glicerolo per l'apporto di morbidezza e volume in bocca. In fermentazione, la produzione di schiuma, H₂S, acetaldeide ed acidità volatile sono molto basse se si è tenuto conto delle esigenze nutrizionali, particolarmente nel caso di mosti puliti. Altrettanto bassa la produzione di SO₂ nota interessante per la successiva elaborazione di vini frizzanti e spumanti.

USO E DOSI

Dosi: 10-30 g/hl in base alla criticità delle condizioni di fermentazione

Preparare in un secchio pulito una soluzione zuccherina al 5%, pari a 10 litri per ogni kg di MYCOFERM AROM da reidrattare. 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 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.