

MYCOFERM ROUGE

DESCRIZIONE GENERALE

MYCOFERM ROUGE è un Lievito Secco Attivo (LSA) *Saccharomyces cerevisiae*, selezionato in Francia nella regione di Bordeaux, dall'Istituto INRA di Narbonne.

MYCOFERM ROUGE è un LSA criofilo, particolarmente adatto alla produzione di vini rossi fruttati e di pronta beva. MYCOFERM ROUGE si caratterizza per la sua breve fase di latenza, la tolleranza alle basse temperature, il basso assorbimento di colore e la chiusura delle fermentazioni. E' un ceppo ideale per l'ottenimento di vini rossi giovani dove si apprezzano le note fruttate e l'equilibrio generale.

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°.

- ⇒ Temperatura di fermentazione: regolare da 10 a 28°C
- ⇒ Resa zucchero/alcool: 16 g di zucchero per 1% di alcool
- ⇒ Tolleranza all'alcool : 15% vol.
- ⇒ Resistenza alla SO₂ libera: 50mg/l
- ⇒ Produzione di schiuma: bassa
- ⇒ Produzione di glicerolo: 5 - 7 g/l
- ⇒ Produzione di acidità volatile: bassa (<0,20 mg/l)
- ⇒ Produzione di acetaldeide: bassa (<20 mg/l)
- ⇒ Produzione di H₂S: bassa
- ⇒ Produzione di SO₂: <10 mg/l

DOSI D'IMPIEGO E MODALITA' D'USO

Dosi: 20g/hL in condizioni normali. In condizioni critiche (es: arresti di fermentazione ad elevate gradazioni alcoliche) aumentare la dose fino a raddoppiarla.

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