

MYCOFERM CRU 56

MYCOFERM CRU 56 è un *Lievito Secco Attivo (LSA) Saccharomyces cerevisiae* selezionato per la sue attitudini enologiche nella vinificazione in bianco, rosato e rosso. MYCOFERM CRU 56 valorizza l'espressione di uve bianche varietali, mentre su vitigni neutri apporta aromi di frutta fresca e tropicale. Adatto a macerazioni corte classiche e carboniche per l'elaborazione di rossi giovani, rosati e novelli, in cui evidenzia note di frutti rossi. Ottima la sua applicazione nella presa di spuma di rossi fruttati.

Conforme al documento:

**"FONDAZIONE E. MACH
ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE:
LIEVITI ENOLOGICI A VITALITA' E PUREZZA
CERTIFICATA
Certificato AQA n. 080/P data 23.07.2007**

* 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 CRU 56 è un lievito selezionato attivo "AD ALTA VITALITA' E PUREZZA", caratteristiche certificate per ogni singolo lotto da AQA in conformità alla ST.01 di IASMA.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Classificazione: *Saccharomyces cerevisiae*
Temperatura di fermentazione: da 12 a 32°C
Resa zucchero/alcol: 16,4 g di zucchero/1% di alcol
Tolleranza all'alcol: 14% vol
Intensa attività glucosidasi: alta espressione varietale
Esigenze nutrizionali: medio-alte

Produzione di acidità volatile: bassa
Produzione di alcoli superiori: bassa
Produzione di SO₂ : molto bassa
Produzione di H₂S: bassa
Produzione di acetaldeide: bassa
Fattore killer: K2

USO E DOSI

15-20 g/hl in condizioni normali; in condizioni critiche si raccomanda di aumentare il dosaggio fino a raddoppiarlo. Per sfruttare appieno le caratteristiche di MYCOFERM CRU 56 è caldamente raccomandato l'uso di attivanti e bio-regolatori come ZIMOVIT, NUTROZIM, BIOCIBUS e CREAMFERM

Preparare in un secchio pulito 10L di soluzione zuccherina al 5% per ogni kg di Lievito MYCOFERM CRU 56. 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 > 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.