

# MYCOFERM CHAMPAGNE

Lievito *Mycoferm Champagne* selezionato nella Champagne molto indicato nella produzione di vini base-spumante e nella rifermentazione sia con metodo classico che in autoclave.

## CARATTERISTICHE SPECIFICHE

- buon rendimento alcolico 16,5 g/l per grado
- resistente all'alcool (oltre 17°) garantisce la completa fermentazione e la rifermentazione di vini ad elevato tenore alcolico
- limitata produzione di alcoli superiori (<200 mg/lit)
- minima produzione di acido piruvico (<5 mg/lit)
- assenza solfuri e composti solforati
- carattere neutro nei riguardi del fattore killer
- elevata capacità di consumo del fruttosio residuo nella ripresa degli arresti fermentativi.

## APPLICAZIONI

La bassissima produzione di acido piruvico consente di limitare, nella produzione del vino-base, le aggiunte di SO<sub>2</sub>. La produzione limitata di alcoli superiori permette di ottenere un prodotto molto elegante dal punto di vista organolettico e di mettere in rilievo la tipicità varietale delle uve.

Oltre che nel settore spumantistico il ceppo si è rivelato molto valido nella produzione di vini bianchi tranquilli e

frizzanti con base **Chardonnay, Trebbiano**, vini rosati, **Lambruschi**.

Recenti studi hanno messo in evidenza come **Mycoferm Champagne** sia particolarmente indicato per la ripresa degli arresti fermentativi, nei quali manifesta un'elevata capacità di adattamento alle condizioni presenti nel vino e di consumo degli zuccheri residui, rappresentati per la maggior parte da fruttosio.

## DOSI D'IMPIEGO

Vini base	10-30 g/hl
Rifermentazione e ripresa degli arresti fermentativi	20-40 g/hl

## MODALITÀ D'IMPIEGO

Reidratare il lievito in 10 volte il suo peso di una soluzione 1:1 di acqua e mosto alla temperatura di 38-40°C. Lasciare riposare circa 20 minuti. Agitare bene e raffreddare gradualmente con uguali volumi di mosto (aggiunti agitando ogni 20 - 30 minuti) osservando scrupolosamente una differenza massima di 10°C tra la sospensione di lievito e ogni aggiunta di mosto, per un tempo variabile tra i 20 minuti e le tre ore.

Inoculare in vasca omogeneizzare con un rimontaggio al chiuso, facendo attenzione a non superare la differenza massima di 10°C tra la temperatura dell'inoculo e quella di fermentazione del mosto.

### Per la rifermentazione e la ripresa degli arresti fermentativi:

reidratare il lievito in una soluzione zuccherina al 5% a 38-40°C e seguire un idoneo protocollo di preparazione del *piède de cuve* per la preparazione dei vini spumanti, disponibile presso il nostro Servizio Tecnico.

## CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Il lievito è fornito in pacchetti sottovuoto da 500 g.

Conservare in ambiente fresco ed asciutto.

Richiudere accuratamente le confezioni aperte, che in ogni caso dovranno essere utilizzate nel più breve tempo possibile.

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso, quindi non necessita di scheda di sicurezza