

# MYCOFERM COLLEZIONE RUBINO

*Saccharomyces cerevisiae*

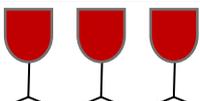


## Descripción del producto

Levadura *Saccharomyces cerevisiae*, vigoroso, prefiere las fermentaciones con temperaturas medias. Está recomendado para la vinificación en tinto con largas maceraciones y uvas ricas en taninos. Amplía el bouquet, aportando notas especiadas y de frutas maduras y dona también complejidad al gusto que justifica la crianza del vino en barricas. Es muy interesante también por la baja absorción del color.

## Aplicaciones

**MYCOFERM COLLEZIONE RUBINO** se adapta a largas maceraciones y es particularmente indicado por la vinificación de vinos tintos importantes, también a crianzar. No reduce la cantidad de los polifenoles de la uvas, pero ayuda a sus estabilizaciones. Es conveniente usarlo también en la preparación de vinos con estilo "Beaujolais nouveau".

|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| <b>Blanco fresco joven afrutado</b>   | <b>Blanco Varietal característico</b>   | <b>Rosado fresco joven</b>  | <b>Base para espumoso</b>   | <b>Toma de espuma</b>   |
|  |  |  |  |  |
| <b>Tinto Varietal fresco y joven</b>  | <b>Tinto "Beaujolais Nouveau"</b>   | <b>Tinto maduro complejo</b>  | <b>Vino de cosecha tardía</b>   | <b>Parada de fermentación</b>   |



EVER, gracias al sistema integrado para la gestión de la levadura, a partir de la selección de las cepas realizada directamente en los viñedos y en las bodegas, a través de sus caracterización (de identidad y tecnológica), la inserción y el mantenimiento de su propio Banco de Cepas exclusivo, la gestión de la producción de L.S.A., los estrechos controles de calidad (genético, microbiano, tecnológico y organoléptico), el embalaje adecuado, la conservación a temperatura controlada, la divulgación de los adecuados procedimiento de rehidratación, activación y nutrición, **CONTRIBUYE PARA EL LOGRO DE SU OBJETIVOS ENOLÓGICOS!**



## ESPECIFICAS TÉCNICAS Y-TEAM

### Características físicas

Materia seca 93-96 %

### Características de fermentación\*

Poder alcoholígeno max: 16,5 % vol.  
 Producción de H<sub>2</sub>S: Media  
 Producción de SO<sub>2</sub>: Media  
 Carácter POF: POF +  
 Fructofilia: Glucofílico  
 Criofilia: No Criófila

\*datos obtenido en laboratorio en condiciones estándar.

### Características microbiológicas

Células viables 20<sup>10</sup> cfu/g (valor medio)  
 Especie no *Saccharomyces* < 10<sup>5</sup> cfu/g  
 Mohos < 10<sup>3</sup> cfu/g  
 Bacterias lácticas < 10<sup>5</sup> cfu/g  
 Bacterias acéticas < 10<sup>4</sup> cfu/g  
 Salmonela ausencia 25 g  
 Escherichia ausencia 1 g  
 Staphylococcus ausencia 1 g  
 Coliformes < 10<sup>2</sup> cfu/g  
 Listeria < 10<sup>2</sup> cfu/g

### Control de capacidad de conservación

El protocolo de control Y-TEAM permite de garantizar que la viabilidad de las células, al final de la shelf-life, sea como mínimo del 75% de la inicial.

### Nutrición recomendada

La cepa requiere una nutrición de Nitrógeno de nivel medio, se recomienda de adoptar una estrategia que puede favorecer la dotación organico-mineral, prediligiendo **NUTROZIM**.  
 La producción de H<sub>2</sub>S es media con todos los niveles de NFA.

### PREPARACIÓN Y DOSIS

15-20 g/hL en condiciones normales; en condiciones críticas, se recomienda de aumentar el dosaje hasta de el doble.

MODALIDAD DE EMPLEO: añadir 1 kg de levadura en un balde con 20 L de agua sin cloro a la temperatura de 35-38°C, mezclando la solución por 10 minutos. Esperar 10 minutos antes de añadir a la masa a fermentar. Se recomienda que no estén más de 10°C de diferencia entre la bio-masa y el mosto. Por una mejor expresión de la levadura, usar el protocolo **MYCOSTART** con el dispositivo **MYCOSTARTER** ([www.ever.it/it/advertising.html](http://www.ever.it/it/advertising.html) "EFFETTO MYCOSTARTER").

### PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

La levadura está disponible en paquetes de vacío de 500 g. Conservar en un sitio fresco y seco en la confección íntegra. Cerrar bien las confecciones abiertas, que deben ser usadas en el menor tiempo posible.

**Este es un producto no considerado peligroso y por lo tanto no necesita de ficha de seguridad.**