

MYCOFERM A 22

Saccharomyces cerevisiae





Descripción del producto

MYCOFERM A22 *Saccharomyces cerevisiae*, es una cepa vigorosa y alcoholígena que puede fermentar sin dificultad en mostos muy limpios, también a bajas temperaturas. A nivel nutricional no es muy exigente, pero con un buen nivel de NFA aumenta su expresión aromática. Produce aromas muy interesantes y estables en el tiempo. Además, tiene una excelente capacidad de metabolizar fructosa. Seleccionado en exclusiva de la colección EVER por sus importantes características técnicas, se ha destacado para la calidad e intensidad de los aromas afrutados, de notas cítricas y frutas exóticas que puede producir. Por estas características, esta levadura es perfecta para los vinos blancos y rosados de gran armonía organoléptica.

Aplicaciones

MYCOFERM A22:

- Es capaz de fermentar a baja temperatura y mostos muy limpios; en estas condiciones aumenta la producción de aromas florales, afrutados y de polisacáridos parietal, que enriquecen la armonía general y la estabilidad sensorial del vino.
- Es particularmente apto para el afinado con *battonage*, teniendo una rápida extracción de sustancias que aumentan la complejidad e intensidad organoléptica.
- Por sus características, esta levadura encuentra mayor uso en la vinificación de uvas blancas neutras, en mostos muy limpios, mostos rosados de uvas de prensa o de "sangrado".
- Alcoholígena, vigorosa, fructofílica y criofílica, encuentra su uso también en protocolos de fermentación "extremos"

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

Y-TEAM

YEAST - TOTAL ENHANCEMENT ADVANCED METHOD

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 máx.: 15,8 % vol.
 Producción de H₂S: muy baja
 Carácter POF: POF -
 Fructofilia: Fructofílica
 Criofílica: Mediamente criofílica

*datos obtenidos en laboratorio en condiciones estándar.

Características microbiológicas

Células viables 20¹⁰ cfu/g (valor medio)
 Especie no *Saccharomyces* < 10⁵ cfu/g
 Mohos < 10³ cfu/g
 Bacterias lácticas < 10⁵ cfu/g
 Bacterias acéticas < 10⁴ cfu/g
 Salmonela ausencia 25 g
 Escherichia ausencia 1 g
 Staphylococcus ausencia 1 g
 Coliformes < 10² cfu/g
 Listeria < 10² cfu/g

Control de capacidad de conservación

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

Nutrición recomendada

La cepa requiere una nutrición de nitrógeno de nivel medio-elevado, se recomienda adoptar una estrategia mixta orgánico-mineral, prefiriendo **NUTROZIM**.

La producción de H₂S se queda muy baja 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 del 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 "EFFETTO MYCOSTARTER").

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

La levadura está disponible en paquetes de vacío de 10 Kg. 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.