

# MYCOFERM A 22

## *Saccharomyces cerevisiae*

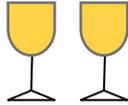
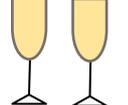
### Descripción del producto

**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"

				
<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>



**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 H<sub>2</sub>S: muy baja  
 Carácter POF: POF -  
 Fructofilia: Fructofílica  
 Criofílica: Mediamente criofílica

\*datos obtenidos 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 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 H<sub>2</sub>S 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](http://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.