

# MYCOFERM CRU 31

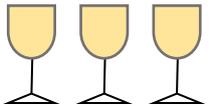
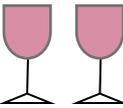
*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*

## Descripción del producto

**MYCOFERM CRU 31** es un *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*, muy vigoroso, alcoholígeno y fructosofílico; esta cepa es capaz de fermentar mosto muy lípidos y en baja temperatura. Está recomendado para vinos blancos importantes y de crianza; la elevada producción de polisacáridos y el equilibrado aporte de aromas afrutados (cítricos y frutas exóticas) y florales dona a los vinos muy buena armonía y placer al gusto.

## Aplicaciones

**MYCOFERM CRU 31** es capaz de fermentar en condiciones críticas como en el caso de mostos muy lípidos, en baja temperatura y en vinificaciones en reducción; en estas condiciones, aumenta la producción de aromas florales, afrutados y de polisacáridos, donando un excelente armonía y estabilidad sensorial a los vinos.

				
<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: 16,8 % vol.  
Producción de H<sub>2</sub>S: muy baja  
Carattere POF: POF -  
Fructofilia: Altamente Fructofílica  
Criofílica: Mediamente Criofílica

\*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-elevado; se recomienda de adoptar una estrategia mixta, organico-mineral, prediligiendo **NUTROZIM**.

La producción de H<sub>2</sub>S permanece 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 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 y 10 Kg. Conservar en un sitio fresco y seco en la confección integra. 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.**