

MYCOFERM IT CAB 90











Saccharomyces cerevisiae

Descripción del producto

Levadura *Saccharomyces cerevisiae*, este es una cepa ideal para la elaboración de vinos tintos varietales, con buena resistencia al alcohol y limitadas necesidades nutricionales. En vinos jóvenes, exalta las notas afrutadas (mora, cereza, frambuesa, grosella); en vinos estructurado de media crianza en madera, valoriza una evolución hacia la fruta madura, mermeladas y especias.

Aplicaciones

MYCOFERM IT CAB 90 tiene actividades enzimáticas que permiten de extraer y conservar en el tiempo los aromas primarios de la uva, exaltando estas particulares notas sensoriales que nacen de la interacción vides-terroir. Con *Merlot* y *Cabernet* las notas más marcadas resultan, según los casos, ser la de grosella negra, mora y pimienta negra; en *Pinot Noir* la cereza silvestre, regaliz, grosella, grosella tinta y frambuesa. En *Barbera* se exaltan las notas de rosa, y en el *Sangiovese* exaltará las flores, iris y violeta. Ideal la combinación en vinificación con el tanino **EVERTANN FRUITY**.

				
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



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 alcoholígena max: 15,5 % vol.
 Producción de H₂S: Baja
 Carattere POF: POF +
 Fructofilia: Mediamente Fructofílica
 Criofílica: 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 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 bajo; si encuentra una elevada cantidad de NFA, reduce drásticamente la formación de acetaldehído y la producción de H₂S.

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) "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 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.