

MYCOFERM IT FRUITY FLAVOR

Saccharomyces cerevisiae



Descripción del producto

Cepa de *Saccharomyces cerevisiae*, es particularmente apta a producir vinos tintos jóvenes, vinos rosados y con estilo "Beaujolais Nouveau". Dona a los vinos aromas de frutas intensas y persistentes, especialmente con notas de cereza, marasca, ciruela y grosella y también de pomelo rosa, que se armonizan con las notas especiadas y florales. Esta cepa tiene una buena alcohol tolerancia y buen poder de bajar el nivel del ácido málico.

Aplicaciones

MYCOFERM IT FRUITY FLAVOR ha sido seleccionado para las características organolépticas, siendo capaz de exaltar mucho los aromas afrutados y de flores durante la fermentación alcohólica. Es particularmente recomendado para obtener vinos frescos, jóvenes afrutados, sea blancos que rosados.

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 alcoholígeno max: 16,5 % vol.
Producción de H₂S: Elevada
Carácter POF: POF +
Fructofilia: Mediamente 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 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 medio elevado, se recomienda de adoptar una estrategia que favorezca la dotación orgánico-mineral, preligiendo **NUTROZIM**.
La producción de H₂S es elevada, pero puede ser reducida con buena nutrición con nitrógeno inorgánico.

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 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.