

# MYCOFERM BIO 12 B

## Levadura Seca ECOLÓGICA

**MYCOFERM BIO 12 B** es una **Levadura Seca Activa (LSA) ECOLÓGICA** *Saccharomyces cerevisiae*, de buen vigor, que permite de gestionar fermentaciones regulares, seguras y completas.

**MYCOFERM BIO 12 B** es un producto conforme al **Reglamento CE 834/2007** y es sin emulsionantes.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

**MYCOFERM BIO 12 B** se caracteriza por fermentaciones rápidas, regulares y completas. Es una LSA para la obtención de diferentes **vinos ecológicos** y se recomienda:

- En la fermentación de mostos;
- En la fermentación de mostos obtenidos de uvas pasas con altos azúcares o derivadas de vendimias tardías;
- Para la elaboración de los vinos blancos, tintos, rosados, de aguja y espumosos.

### CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Clasificación:	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Temperatura de fermentación:	entre 15° y 35°C
Rendimiento azúcar/alcohol:	16,5 g de azúcar por 1% de alcohol
Tolerancia al alcohol:	14% vol.
Resistencia a la SO <sub>2</sub> libre:	50 mg/L
Producción de espuma:	baja
Producción de acidez volátil:	baja (<0,25 mg/L)
Producción de acetaldehído:	baja (<20 mg/L)
Producción de alcoholes superiores.	Baja
Producción de H <sub>2</sub> S:	Baja
Producción de SO <sub>2</sub> :	<10 mg/L

### MODALIDAD DE EMPLEO Y DOSIS

La dosis recomendada de **MYCOFERM BIO 12 B** es de 20 g/hL en condiciones normales. En condiciones críticas (ej. parada de fermentación en elevada gradación alcohólica) se recomienda de aumentar la dosis, hasta duplicarla.

**IMPORTANTE:** es fuertemente recomendado el uso de activadores y nutrientes ecológicos como **ZIMOVIT B** y **BIOCIBUS ACTIVE** para disfrutar de todas las características de **MYCOFERM BIO 12 B**.

Preparar en un balde limpio una solución de azúcar al 5%, hecha con 10 L por cada kg de **MYCOFERM BIO 12 B**. Utilizar agua posiblemente sin cloro, con temperatura de 35°-38°C. Dissolver las levaduras mezclando la solución. Después 10 minutos, mezclar y esperar otros 10 minutos para una correcta rehidratación. En los siguientes 10 minutos (no más de un total de 30 minutos), añadir las levaduras a la masa a fermentar, verificando que no haya diferencia de temperatura más de 10°C; en caso, hacer una gradual aclimatación.

### PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

La levadura está disponible en paquete de 500 g.

Conservar en un sitio fresco y seco en su confección entera.

Cerrar bien las confecciones abiertas, que tienen que ser usadas en el más corto tiempo posible.

**PRODUCTO ECOLÓGICO**