

MYCOFERM PRO **CRIO SP**

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus

Descripción del producto

Cepa de *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*, crioflílica, alcoholígena y muy vigorosa. Se recomienda su uso sea para la primera fermentación y las bases para espumosos, que para la siguiente segunda fermentación, donde aporta elegancia. Es recomendado como solución para las paradas de fermentaciones.

Aplicaciones

MYCOFERM PRO CRIO SP es caracterizado por su elevado rendimiento azúcar/alcohol, tiene breve etapa de latencia y veloces fermentaciones, que acaba también si está en condiciones críticas. Es una cepa recomendada por la producción de los vinos blancos y en particular por las fermentaciones en baja temperatura y con elevado potencial alcohólico.

				
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 su 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: 17,0 % vol.
 Producción de H₂S: Baja
 Carattere POF: POF -
 Fructofilia: Mediamente Fructofílica
 Criofílica: Criofílica

*datos obtenido 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 baja, se recomienda de adoptar una estrategia que puede favorecer la dotación organico-mineral, prediligiendo **CREAFERM**.
 La producción de H₂S es baja también con bajas adiciones de NFA.

PREPARACIÓN Y DOSIS

15-20 g/hL en codiciones 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.