

MYCOFERM CRIO.SP

Levedura Seca Ativa (LSA)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MYCOFERM CRIO.SP é uma levedura seca ativa (LSA) *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* selecionada na França, na região do Champagne. MYCOFERM CRIO.SP é uma levedura criófila muito resistente ao álcool. MYCOFERM CRIO.SP é uma cepa “varietal” que respeita as características originais da uva e é particularmente indicada para a produção de vinhos frisantes e espumantes.

APLICAÇÃO

MYCOFERM CRIO.SP é caracterizada por sua elevada relação açúcar/álcool, de sua breve fase de latência e da velocidade de fermentação que conduz ao término mesmo em condições críticas. MYCOFERM CRIO.SP é uma cepa recomendada para a elaboração de vinhos brancos e em particular para:

- Obter refermentações regulares.
- Fermentações com graduações alcoólicas elevadas
- Fermentações de mostos e vinhos a baixa temperatura (a partir de 9°C)
- Obter vinhos macios graças à média produção de glicerol
- Fermentar os açúcares residuais das cascas para destilação onde é importante a relação açúcar/álcool.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Classificação	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>bayanus</i>		
Concentração	25 bilhões de células/g	Produção de Espuma	Baixa
Temperatura Fermentação	9 – 25°C	Produção de Acidez Volátil	Muito Baixa
Relação Açúcar x Álcool	16 gr / 1% vol	Produção de Acetaldeídos	Muito Baixa
Tolerância ao Álcool	16% vol	Produção de Álcool Superior	Baixa
Resistência ao SO ₂ Livre	50 mg/l	Produção de H ₂ S	Baixa
Produção de Glicerina	5 – 7 g/l	Produção de SO ₂	< 10 mg/l
Atividade killer	Sim		

MODO DE USO

Preparar em um recipiente limpo uma solução de açúcar a 5%, para 10 litros por cada Kg de MYCOFERM a dosar. Utilizar água preferencialmente sem cloro, a uma temperatura de 35 - 38°C. Agregar as leveduras misturando delicadamente a solução. Após 10 minutos misturar novamente e aguardar mais 10 minutos para obter a correta hidratação. Nos sucessivos 10 minutos (procurando sempre não ultrapassar os 30 minutos totais,) agregar as leveduras à massa a fermentar, verificando para que a diferença entre a temperatura da biomassa e o produto a fermentar, não ultrapasse os 10°C. Ocorrendo tal caso providenciar uma gradual aclimação.

DOSE DE EMPREGO

Dose: 20 a 30 g/hl

Nota: É recomendado o uso de ativantes e bio reguladores, tais como ZIMOFERM, NUTROZIM e CREA-FERM.

EMBALAGEM

- Pacote de 500 gr

Nota: Conservar na embalagem original e lacrada a uma temperatura entre 5 e 15 graus em ambiente seco. Se parcialmente utilizado, fechar a embalagem e conservá-la em ambiente refrigerado a + 4°C.