

MYCOFERM CRU.05

Levedura Seca Ativa (LSA)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MYCOFERM CRU.05 é uma Levedura Seca Ativa (LSD) *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* selecionada para a produção de grandes vinhos Tintos onde valoriza as características do terroir e da variedade, tais quais: Nebbiolo, Pinot Noir, Teroldego, Cabernet, Merlot, Refosco, Sangiovese, Montepulciano.

MYCOFERM CRU.05 é uma levedura que extrai aromas frutados, com alto poder de produção de álcool, vigoroso, com breves tempos de latência e também com temperaturas de fermentação média/baixas e se distingue por elevada produção de glicerina que aporta maciez aos vinhos.

APLICAÇÃO

MYCOFERM CRU.05 é uma LSA que por sua origem é sugerida para vinificação de uvas tintas de alta qualidade. As características enológicas desta levedura a tornam aconselhada para:

- Nas fermentações de mosto com elevado grau de açúcar.
- Onde é importante a degradação de todos os açúcares
- Nas vinificações a baixa temperatura.
- Para a produção de vinhos armônicos e macios
- Nas refermentações, no caso de restos fermentativos.
- Degradar o ácido málico até cerca de 30%

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Classificação	Saccharomyces cerevisiae var. bayanus		
Concentração	25 bilhões de células/g	Produção de Espuma	Baixa
Temperatura Fermentação	16 – 30°C	Produção de Acidez Volátil	Muito Baixa
Relação Açúcar x Álcool	16,5 gr / 1% vol	Produção de Acetaldeídos	Baixo
Tolerância ao Álcool	16% vol	Produção de Álcool Superior	Baixa
Resistência ao SO ₂ Livre	50 mg/l	Produção de H ₂ S	Ausente
Produção de Glicerina	8 – 10 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%, pares a 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 bioreguladores, 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.