

# MYCOFERM CRU.31

Levedura Seca Ativa (LSA)



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MYCOFERM CRU 31 é uma levedura seca ativa (LSA) *Saccharomyces Cerevisiae* var. *bayanus*, selecionado pela sua atitude enológica na vinificação em branco e rosado. Pelo seu forte vigor, seu emprego na vinificação em tinto é aconselhado se a fermentação for com controle de temperatura, a qual não deveria ultrapassar os 25°C. MYCOFERM CRU 31 é apta a fermentar em condições críticas como no caso dos mostos limpos, a baixa temperatura e vinificados em redução; nestas condições aumenta a produção de aromas florais, frutados e de polissacarídeos dando, portanto, uma importante contribuição à harmonia e a estabilidade sensorial do vinho.

## APLICAÇÃO

MYCOFERM CRU 31 é uma LSA (levedura selecionada ativa) que possui as seguintes características:

- Nas fermentações de mostos com elevada graduação de açúcar
- Fermentar a baixa temperatura
- Fermentar mostos com controle de temperatura

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Classificação	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>bayanus</i>		
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 <sub>2</sub> Livre	50 mg/l	Produção de H <sub>2</sub> S	Ausente
Produção de Glicerina	8 – 10 g/l	Produção de SO <sub>2</sub>	< 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.