

# MYCOFERM CRU.69

Levedura Seca Ativa (LSA)



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MYCOFERM CRU 69 é uma levedura seca ativa (LSA) *Saccharomyces Cerevisiae var. bayanus*, varietal aconselhado para a espumantização de vinhos de prestígio. MYCOFERM CRU 69 se adapta numa ampla faixa de temperaturas e esta característica a torna apropriada também para condições difíceis como a fermentação de uvas passas nos meses frios ou fermentações sem controle de temperatura nas zonas mais quentes. MYCOFERM CRU 69 é uma cepa “osmotolerante”, alcolígena e dotada de atividade Killer.

## APLICAÇÃO

MYCOFERM CRU 69 é uma LSA (levedura selecionada ativa) que possui as seguintes características:

- Nas fermentações de mostos com elevada graduação de açúcar
- Nas paradas de fermentação
- Fermentar a baixa temperatura
- Fermentar mostos sem controle de temperatura
- Refermentar vinhos de elevada graduação alcoólica
- Na tomada de espuma de vinhos onde deve-se exaltar as características varietais

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Classificação	Saccharomyces cerevisiae var. bayanus		
Concentração	25 bilhões de células/g	Produção de Espuma	Baixa
Temperatura Fermentação	12 – 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 <sub>2</sub> Livre	50 mg/l	Produção de H <sub>2</sub> S	Baixa
Produção de Glicerina	5 – 7 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.