

MYCOFERM IT FRUITY FLAVOUR

Levedura Seca Ativa (LSA)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MYCOFERM IT FRUITY FLAVOUR é uma levedura seca ativa (LSA) *Saccharomyces cerevisiae*, aromática, recomendada para a obtenção de vinhos tintos jovens, frutados e do tipo “novelli”. Os vinhos obtidos resultam mais macios e com a cor mais estável.

MYCOFERM IT FRUITY FLAVOUR possui uma cinética fermentativa regular e baixa produção de acidez volátil; pode ser utilizado na maceração a frio.

APLICAÇÃO

MYCOFERM IT FRUITY FLAVOUR É uma LSA ideal para:

- Vinhos tintos frutados, de consumo rápido,
- Vinhos onde se busca uma maior estabilidade de cor,
- Vinhos onde se busca uma maior maciez

MYCOFERM FRUIT pode ser utilizado também para a elaboração de vinhos rosados.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Classificação	Saccharomyces cerevisiae		
Concentração	25 bilhões de células/g	Produção de Espuma	Baixa
Temperatura Fermentação	10 – 28°C	Produção de Acidez Volátil	Baixa
Relação Açúcar x Álcool	16 gr / 1% vol	Produção de Acetaldeídos	Baixa
Tolerância ao Álcool	15% vol	Produção de Álcool Superior	Baixa
Resistência ao SO ₂ Livre	50 mg/l	Produção de H ₂ S	Muito 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%, 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.