



MYCOFERM COLLEZIONE RUBINO

Levedura Seca Ativa (LSA)

CARACTERÍSTICAS

MYCOFERM *Collezione* RUBINO é uma levedura seca ativa (LSA) *Saccharomyces cerevisiae*, prefere fermentações com média temperatura. É recomendado para a vinificação em tinto com longas macerações e uvas ricas em taninos. Amplia o bouquet aportando notas de especiarias e de frutas maduras aportando complexidade gustativa. É interessante também pela baixa absorção de cor.

APLICAÇÃO

MYCOFERM *Collezione* RUBINO se adapta a macerações longas, e é particularmente indicada na vinificação de vinhos tintos importantes também para o envelhecimento. Não reduz o patrimônio polifenólico da uva, mas ajuda na sua estabilização. É interessante também sua aplicação em vinhos jovens.

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	16,5 % vol	Produção de Álcool Superior	Baixa
Resistência ao SO ₂ Livre	50 mg/l	Produção de H ₂ S	Média
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 CREAFERM.

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 à + 4°C.

EVER BRASIL IND. E COM. LTDA.

Rua Eça de Queiroz, 150 – Bairro Garibaldi – Garibaldi – RS – 95720000

Telefone: +55 54 3464 9300 | Celular: +55 54 98111 1551

ever@everbrasil.com.br | www.everbrasil.com.br

Empresa certificada com Sistema de
Gestão de Qualidade - ISO 9001 2015