

# MYCOFERM IT CAB 90

Levedura Seca Ativa (LSA)



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MYCOFERM IT CAB.90 é uma levedura seca ativa (LSA) *Saccharomyces cerevisiae*, ideal para produção de vinhos tintos com características varietais marcantes. A atividade enzimática desta levedura permite extrair e conservar ao longo do tempo os aromas primários da uva, realçando notas que nascem da interação entre vinhedo – terroir. No Merlot e Cabernet Sauvignon resultam, na maioria dos casos, notas de cassis, amora e pimenta escura; no Pinot aparecem notas de cereja, licoroso, cassis, etc..; na Barbera a característica são as notas de rosas; já no Sangiovese aparecem notas de violeta. MYCOFERM IT CAB.90 é ideal para vinhos jovens que se deseja evidenciar notas varietais frutadas.

## APLICAÇÃO

MYCOFERM IT CAB.90 se caracteriza por sua breve fase de latência e por suas fermentações rápidas e regulares que se completam. É uma LSA pela obtenção de vinhos tintos jovens onde apresenta notas frutadas e equilíbrio geral. MYCOFERM IT CAB.90 é aconselhada nos seguintes casos:

- Produção de vinhos com elevada graduação alcoólica.
- Para a produção de vinhos macios.
- Na estabilidade das substâncias corantes.
- Elevada relação açúcar/álcool

## 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 <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.