



MYCOFERM CRU 811

Levedura Seca Ativa (LSA)

CARACTERÍSTICAS

MYCOFERM CRU 811 é uma levedura seca ativa (LSA) *Saccharomyces Cerevisiae var. bayanus*, vigorosa e muito tolerante ao álcool, fermenta em todas as temperaturas. Valoriza as características varietais com delicadas notas florais e frutadas, apresenta também muito boa elegância aromática e uma elevada produção de polissacarídeos.

APLICAÇÃO

MYCOFERM CRU 811 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
- Na tomada de espuma de vinhos onde se deve exaltar as características varietais

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Classificação	Saccharomyces cerevisiae var. bayanus		
Concentração	20 bilhões de células/g	Produção de Espuma	Baixa
Temperatura Fermentação	10 – 30°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 ₂ Livre	50 mg/l	Produção de H ₂ S	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 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.