



# MYCOFERM COLLEZIONE UVARUM

Levedura Seca Ativa ( LSA )

## CARACTERÍSTICAS

MYCOFERM *Collezione* UVARUM é uma levedura seca ativa (LSA) *Saccharomyces bayanus var. uvarum*, selecionada a partir de cepas autóctonas da zona clássica do AMARONE. Graças a sua psicofilia, é possível fermentar a baixas temperaturas, a elevada produção de ésteres associada a uma baixa frutofilia completam suas características.

## APLICAÇÃO

MYCOFERM *Collezione* UVARUM fornece um quadro aromático específico que evidencia os seguintes descritores: fruta madura – aromas florais – especiarias .

MYCOFERM *Collezione* UVARUM respeita perfeitamente as características do terroir, originando um produto típico. Devido a sua criofilia, a fermentação ocorre muito bem a baixas temperaturas.

MYCOFERM *Collezione* UVARUM é aconselhada nos seguintes casos:

- Na produção de vinhos com elevada graduação alcoólica
- Em fermentações de mosto em baixa temperatura (crio macerados)
- Na produção de vinhos tintos de maturação complexa
- Na fermentação de uvas “passitas”
- Na elevada relação de açúcar/álcool.

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Classificação	Saccharomyces bayanus var. uvarum		
Concentração	25 bilhões de células/g	Produção de Espuma	Baixa
Temperatura Fermentação	10 – 28°C	Produção de Acidez Volátil	Baixa
Relação Açúcar x Álcool	15 gr / 1% vol	Produção de Acetaldeídos	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	Média
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 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