



MYCOFERM CRU 611

Levedura Seca Ativa (LSA)

CARACTERÍSTICAS

MYCOFERM CRU 611 é uma Levedura Seca Ativa (LSA) *Saccharomyces cerevisiae*, selecionada pelas suas características enológicas na vinificação em branco e rosado. MYCOFERM CRU 611 é uma cepa aromática, adaptado para fermentações a baixa temperatura, aonde produz aromas frutados e florais estáveis. MYCOFERM CRU 611 possui atividade Killer e inicia rapidamente a fermentação, prevalecendo facilmente sobre a flora indígena.

APLICAÇÃO

MYCOFERM CRU 611 é uma levedura seca ativa, para a vinificação em branco ou rosado para:

- Obter vinhos brancos e rosados frutados
- Fermentações a baixas temperaturas
- Fermentação em redução
- Produzir vinhos de consumo rápido.

Nota: MYCOFERM CRU 611 é ideal para fermentar mostos provenientes de uvas neutras ou pouco aromáticas.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Classificação	Saccharomyces cerevisiae		
Concentração	25 bilhões de células/g	Produção de Espuma	Baixa
Temperatura Fermentação	12 – 32°C	Produção de Acidez Volátil	Baixa
Relação Açúcar x Álcool	16,5 gr / 1% vol	Produção de Acetaldeídos	Baixo
Tolerância ao Álcool	13,5% vol	Produção de Álcool Superior	Baixa
Resistência ao SO ₂ Livre	50 mg/l	Produção de H ₂ S	Muito Baixa
Produção de Glicerina	7 – 8 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.

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



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**