

MYCOFERM C22

Levedura Seca Ativa (LSA)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MYCOFERM C 22 é uma levedura seca ativa (LSA) *Saccharomyces cerevisiae*, com que proporciona fermentações regulares, rápidas e seguras. Utilizada nas vinificações em branco, tintos e rosados.

APLICAÇÃO

MYCOFERM C 22 caracteriza-se por suas fermentações rápidas e regulares que se completam. É uma LSA aconselhada:

- Na fermentação de mostos com grau de açúcar elevado.
- Para a produção de vinhos harmônicos.
- Quando a graduação alcoólica é elevada.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Classificação	Saccharomyces cerevisiae		
Concentração	25 bilhões de células/g	Produção de Espuma	Baixa
Temperatura Fermentação	12 – 25°C	Produção de Acidez Volátil	Baixa
Relação Açúcar x Álcool	16,5 gr / 1% vol	Produção de Acetaldeídos	Baixo
Tolerância ao Álcool	15% vol	Produção de Álcool Superior	Baixa
Resistência ao SO ₂ Livre	50 mg/l	Produção de H ₂ S	Ausente
Produção de Glicerina	5 – 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%, para 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.