



# MYCOFERM SELEZIONE RE 515

Levedura Seca Ativa (LSA)

## CARACTERÍSTICAS

MYCOFERM SELEZIONE RE 515 é uma levedura seca ativa (LSA) *Saccharomyces cerevisiae bayanus*, muito vigorosa, expressiva e resistente a múltiplas condições de stress. Possui atitude termófila, e em elevadas temperaturas de fermentação exprime ótima performance qualitativa, revelando os precursores aromáticos varietais e completando o perfil aromático com ésteres frutados e floreaais. O plano estratégico da OIV 2020-2024 aponta: “... *nella produzione del vino appare importante puntare verso forme di riduzione dei consumi energetici, avvalendosi degli studi e dei risultati in campo microbiológico...*”. Ou seja, é uma possibilidade “sustentável” de fermentar a temperatura mais elevada.

## APLICAÇÃO

MYCOFERM SELEZIONE RE 515 se caracteriza por fermentações a baixas temperaturas (12º-15º), mas também a temperaturas mais elevadas (25º). É uma LSA aconselhada nas vinificações em branco, tintos e rosados, e também de uvas resistentes.

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Classificação	Saccharomyces cerevisiae var. bayanus		
Concentração	20 bilhões de células/g	Produção de Espuma	Média
Temperatura Fermentação	12 – 25°C	Produção de Acidez Volátil	Muito baixa
Relação Açúcar x Álcool	16,5 gr / 1% vol	Produção de Acetaldeídos	Baixo
Tolerância ao Álcool	15,8% vol	Produção de Álcool Superior	Baixa
Resistência ao SO <sub>2</sub> Livre	50 mg/l	Produção de H <sub>2</sub> S	Baixa
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 CREA-FERM.

## EMBALAGEM

- Pacote de 10 kg
- 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