

# MYCOFERM AROM

MYCOFERM AROM es una Levadura Seca Activa (LSA) *Saccharomyces cerevisiae*, seleccionada en Francia en la región de Cognac. MYCOFERM AROM es una LSA "aromática", particularmente adecuada para la producción de vinos blancos a los que aporta aromas florales estables.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Conforme al documento:  
"ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE:  
LIEVITI SECCHI ATTIVI (L.S.A.)  
AD ALTA VITALITÀ E PUREZZA"  
Certificato AQA n. 080/P - 1ª emissione 23.07.2007

MYCOFERM AROM es una levadura seleccionada activa "DE ALTA VITALIDAD Y PUREZA", características certificadas para cada lote individual por AQA en conformidad con la

ST.006 de IASMA.

MYCOFERM AROM se caracteriza por la producción de aromas florales. Tiene una fase de latencia reducida, y lleva a cabo la fermentación de forma regular y completa incluso a bajas temperaturas y elevados niveles de azúcar. Otras características de MYCOFERM AROM son la particularmente baja producción de compuestos carbonílicos, aspecto muy importante para la longevidad de los vinos y la buena producción de glicerol y consiguiente aporte de suavidad y volumen en boca. En fermentación, la producción de espuma,  $H_2S$ , acetaldehído y acidez volátil son muy bajas si se tienen en cuenta las exigencias nutricionales, particularmente en el caso de mostos limpios. Igualmente baja es la producción de  $SO_2$ , aspecto interesante para la sucesiva elaboración de vinos de aguja y espumosos.

## DOSIS Y MODO DE EMPLEO

*Dosis: 10-30 g/hL en función de la criticidad de las condiciones de fermentación*

*Preparar en un recipiente limpio 10 litros de una solución azucarada al 5% por cada kg de MYCOFERM AROM a rehidratar. Utilizar agua, si es posible declorada, a una temperatura de 35-38 °C. Añadir la levadura mezclando delicadamente la solución. Al cabo de 10 minutos volver a mezclar delicadamente y esperar otros 10 minutos para una correcta rehidratación. Durante los siguientes 10 minutos (por tanto sin superar los 30 minutos en total) adicionar las levaduras a la masa a fermentar, verificando que no haya una diferencia de temperatura de más de 10 °C entre la biomasa y el producto a fermentar, en caso contrario efectuar una aclimatación*

## ENVASES Y CONSERVACIÓN

*La levadura está disponible en paquetes envasados al vacío de 500 g. Consérvese en ambiente fresco y seco y en el envase íntegro. Volver a cerrar con atención los envases abiertos, que en cualquier caso deberán ser usados en el menor tiempo posible.*

**Este producto no es considerado peligroso por tanto no necesita hoja de datos de seguridad.**