



SCHEDA
TECNICA



TECHNICAL DATA
SHEET



FICHE
TECHNIQUE



FICHA
TÉCNICA



FICHA
TÉCNICA



TECHNISCHES
DATENBLATT



MYCOFERM B22

EVER S.r.l. Società Unipersonale - Via Pacinotti, 37 - 30020 PRAMAGGIORE (VE) ITALY - Tel. (+39) 0421 200455 r.a. - mail: info@ever.it - www.ever.it

Saccharomyces cerevisiae
Vigore fermentativo e freschezza

DESCRIZIONE PRODOTTO

MYCOFERM B22 *Saccharomyces cerevisiae* (ex rif.var. bayanus), lievito vigoroso, dotato di elevata resistenza alle basse temperature, fruttosofilo, di modeste richieste nutrizionali, in grado di esaltare le caratteristiche aromatiche del vitigno di partenza, per fermentazioni regolari e riavvio di arresti fermentativi.

APPLICAZIONI

MYCOFERM B22 è un ceppo rustico di ottime caratteristiche tecnologiche, che possono essere convenientemente sfruttate nelle diverse condizioni enologiche. È impiegabile anche nella cura degli arresti fermentativi e, grazie al suo potere alcoligeno, nelle rifermentazioni o negli arricchimenti.

				
Bianco fresco giovane fruttato	Bianco varietale caratteristico	Rosato fresco giovane	Base spumante	Presa di spuma

				
Rosso varietale fresco giovane	Rosso novello	Rosso maturo complesso	Passito	Arresto di fermentazione

Y-TEAM EVER

EVER, grazie al sistema integrato per la gestione dei lieviti e dei suoi derivati, partendo dalla selezione dei ceppi eseguita direttamente nei vigneti e nelle cantine, attraverso la loro caratterizzazione (sia identitaria che tecnologica), l'inserimento ed il mantenimento nella propria ceppoteca esclusiva, la gestione della produzione del lievito e dei suoi derivati, lo stretto controllo qualitativo (genetico, microbiologico, tecnologico ed organolettico), il corretto confezionamento, la conservazione a temperatura controllata, la divulgazione delle corrette procedure di reidratazione, attivazione e nutrizione, CONTRIBUISCE AL CONSEGUIMENTO DEI VOSTRI OBIETTIVI ENOLOGICI.



SPECIFICHE TECNICHE Y-TEAM

CARATTERISTICHE FISICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
SOSTANZA SECCA	93 - 96%	CELLULE VITALI	20 ¹⁰ cfu/g (valore medio)
* CARATTERISTICHE FERMENTATIVE		SPECIE NON SACCHAROMYCES	< 10 ⁵ cfu/g
	POTERE ALCOLIGENO MAX:	MUFFE	< 10 ³ cfu/g
	16,6 % vol.	BATTERI LATTICI	< 10 ⁵ cfu/g
	PRODUZIONE DI H ₂ S:	BATTERI ACETICI	< 10 ⁴ cfu/g
	Bassa	SALMONELLA	Assenza 25 g
	CARATTERE POF:	ESCHERICHIA	Assenza 1 g
	POF-	STAFILOCOCCO	Assenza 1 g
FRUTTOSOFILIA:	Fruttosofilo	COLIFORMI	< 10 ² cfu/g
CRIOFILIA:	Mediamente Criofilo	LISTERIA	< 10 ² cfu/g
* Dati ottenuti in laboratorio in condizioni standard.			

STUDIO CONSERVABILITÀ

Il protocollo di controllo Y-TEAM consente di garantire che la vitalità cellulare alla scadenza della shelf-life sia almeno il 75% di quella originaria.

NUTRIZIONE CONSIGLIATA

Il Ceppo non richiede e non beneficia di una nutrizione azotata medio elevata, si consiglia di adottare una strategia che favorisca la dotazione organica impiegando CREA-FERM. La produzione di H₂S è costantemente bassa.

PREPARAZIONE E DOSI

15-20 g/hl in condizioni normali; in condizioni critiche si raccomanda di aumentare il dosaggio fino a raddoppiarlo.

MODALITA' D'USO:

Aggiungere 1Kg di lievito in un secchio con 20L di acqua dechlorata alla temperatura di 35-38 ° C, mescolando delicatamente la soluzione per 10 minuti. Attendere 10 minuti prima dell'aggiunta alla massa da fermentare. Si raccomanda non ci siano più di 10°C di differenza tra la biomassa ed il mosto. Per una migliore espressione del lievito impiegare il protocollo MYCOSTART con il dispositivo MYCOSTARTER.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Il lievito è disponibile in pacchi sottovuoto da 500g e da 10Kg da consumarsi preferibilmente entro 42 mesi. Conservare in ambiente fresco ed asciutto (consigliato T<25°C e UR<65%) e nella confezione integra. Richiudere con cura le confezioni aperte, che in ogni caso, dovranno essere usate nel minor tempo possibile.

CONFORMITÀ

Prodotto a base di materie prime conformi: Regolamento (UE) n. 231/2012 Codex OEnologique International.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934 e successive modifiche.

MYCOFERM B22:

- è convenzionale ammesso per la produzione biologica per indisponibilità della variante biologica (rif. Reg. UE 2018/848) con apposita deroga.
- è utilizzabile in produzioni NOP. (dove è così)
- è idoneo all'utilizzo in prodotti definiti Vegan

Tutti i prodotti a marchio EVER e quelli commercializzati da EVER non contengono organismi geneticamente modificati (OGM), nè provengono da organismi geneticamente modificati (OGM) così come specificato nei Regolamenti 1829/2003 e 1830/2003. Inoltre, EVER dichiara che non contengono nanomateriali come specificato da Regolamento 2015/2283 e non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti ai sensi della Direttiva 1999/2/CE e del D.Lgs. 30 gennaio 2001, n. 94.

- EVER informa che l'unico allergene manipolato in stabilimento è l'anidride solforosa.
- EVER commercializza anche Caseina e Colla di pesce.

Le informazioni qui riportate sono conformi allo stato attuale delle nostre conoscenze; vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del nostro controllo, ed esse non esimono l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle norme di sicurezza vigenti.

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.

Saccharomyces cerevisiae
Fermentative vigor and freshness

PRODUCT DESCRIPTION

MYCOFERM B22 *Saccharomyces cerevisiae* var. bayanus is a vigorous yeast with high resistance against low temperature, fructophilic and it has low nutrient needs; this strain exalts the aromatic characteristics of the grape and it is recommended for regular fermentation and, more, for stuck of fermentation.

APPLICATIONS

MYCOFERM B22 is a strong yeast with excellent characteristics, which can be exploited in different enological conditions. It can be used also in stuck of fermentation and, because of its allochologous power, in second fermentations and after addition of fresh juice.

				
Young, fruity fresh white	Varietal typical white	Young and fresh rosé	Sparkling base wine	Secondary fermentation

				
Varietal young, fresh red	Carbonic maceration	Red wine mature and complex	Raisin wine	Stucks of fermentation

Y-TEAM EVER

EVER, thanks to the integrated system for the management of yeasts and their derivatives, starting from the selection of strains carried out directly in the vineyards and cellars, through their characterization (both identity and technology), the insertion and maintenance in its exclusive strain library, the management of the production of yeast and its derivatives, the strict quality control (genetic, microbiological, technological and organoleptic), the correct packaging, the storage at controlled temperatures, the dissemination of the correct procedures for rehydration, activation and nutrition, CONTRIBUTES TO THE ACHIEVEMENT OF YOUR OENOLOGICAL GOALS.



Y-TEAM TECHNICAL SPECIFICATIONS

PHYSICAL CHARACTERISTICS		MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	
DRY SUBSTANCE	93 - 96%	VIABLE CELLS	20 ¹⁰ cfu/g (average value)
* FERMENTATION CHARACTERISTICS		NON-SACCHAROMYCES SPECIES	< 10 ⁵ cfu/g
		MOLD	< 10 ³ cfu/g
	MAX ALCOHOL CONTENT:	LACTIC BACTERIA	< 10 ⁵ cfu/g
	H ₂ S PRODUCTION :	ACETIC BACTERIA	< 10 ⁴ cfu/g
	POF CHARACTER:	SALMONELLA	Absence 25 g
	FRUCTOSOPHILIA:	ESCHERICHIA	Absence 1 g
	CRYOPHILIA:	STAPHYLOCOCCUS	Absence 1 g
* Data obtained in the laboratory under standard conditions.		COLIFORMS	< 10 ² cfu/g
		LISTERIA	< 10 ² cfu/g

KEEPING QUALITY

Y-TEAM control protocol permits to guarantee at least 75% of the original cell viability at expiry date.

NUTRITION STRATEGY

The strain doesn't have benefit with medium-high nitrogen nutrition, it is recommended a strategy that privileges the organic supply, preferring CREA-FERM. The production of H₂S is constantly low.

PREPARATION AND DOSAGE

15-20 g/hl with normal conditions; in critical conditions is recommended to augment the dosage up to double it.

MODE OF USE

Add 1kg of yeast into 20L bucket of chlorine-free water at 35-38 °C, gently stirring the solution for 10 minutes. Wait other 10 minutes before adding to the mass to be fermented. Avoid differences in temperature greater than 10 °C between the biomass and the juice. For a better expression of the yeast, apply the MYCOSTART PROTOCOL by the use of MYCOSTARTER or MYCOSTARTER PLUS

PACK SIZE AND STORAGE

The yeast is available in vacuum packet of 500 g and 10 Kg best before 42 months. Store in a cool, dry place (recommended temperature <20°C and relative humidity <65%) in its original packaging. Carefully reseal opened packages, which should be used as quickly as possible.

COMPLIANCE

Product based on compliant raw materials: Regulation (EU) No. 231/2012 Codex OEnologique International.

Product for oenological use, as provided for by: Regulation (EU) 2019/934 and subsequent amendments.

MYCOFERM B22:

- it is conventionally permitted for organic production due to the unavailability of the organic variant (ref. EU Reg. 2018/848) with a specific derogation.
- it can be used in NOP productions. (where applicable)
- it is suitable for use in products defined as Vegan

All EVER-branded products and those marketed by EVER do not contain genetically modified organisms (GMOs) nor do they originate from genetically modified organisms (GMOs) as specified in Regulations 1829/2003 and 1830/2003. Furthermore, EVER declares that they do not contain nanomaterials as specified in Regulation 2015/2283 and have not been treated with ionizing radiation pursuant to Directive 1999/2/EC and Legislative Decree 30 January 2001, no. 94.

- EVER informs that the only allergen handled in the plant is sulfur dioxide.
- EVER also markets Casein and Isinglass.

The information provided herein reflects our current state of knowledge; however, it is provided without any obligation or guarantee, as the conditions of use of the product are beyond our control, and it does not exempt the user from complying with current legislation and safety standards.

This product is not considered dangerous therefore a material safety data sheet is not necessary.

Saccharomyces cerevisiae
vigueur et fraîcheur fermentaires

DESCRIPTION DU PRODUIT

MYCOFERM B22 (*Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*), levure vigoureuse, très résistante aux basses températures, fructophile, besoin nutritionnel modeste, capable d'exalter les caractéristiques aromatiques variétales, pour des fermentations régulières et le redémarrage d'arrêts de fermentations.

APPLICATIONS

MYCOFERM B22 est une souche rustique aux excellentes caractéristiques technologiques, qui peut être facilement exploitée dans différentes conditions œnologiques. Il peut également être utilisé pour le traitement des arrêts de fermentation et, grâce à sa grande tolérance à l'alcool, pour les refermentations de base de vins mousseux.

				
Jeune blanc fruité frais	Blanc variétal typé sauvignon	Rosé thiols	Base effervescents	PDM

				
Jeune cépage rouge frais	Type beaujolais	Rouge mûr complexe	Vendange Tardive	Arrêt de fermentation

Y-TEAM EVER

EVER, grâce à notre système intégré de gestion des levures, à partir de la sélection des souches effectuée directement aux vignobles et les caves, en passant par leur caractérisation (à la fois identitaire et technologique), l'insertion et le maintien dans sa bibliothèque exclusive de souches, la gestion de la production de L.S.A., le contrôle de qualité strict (génétique, microbiologique, technologique et organoleptique), le conditionnement certifié, le stockage à température contrôlée, la préconisation des procédures correctes de réhydratation, d'activation et de nutrition, CONTRIBUENT À LA RÉALISATION DE VOS OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES!



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES Y-TEAM

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES		CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
SUBSTANCE SÈCHE	93 - 96%	CELLULES VIABLES	20 ¹⁰ ufc/g (valeur moyenne)
* CARACTÉRISTIQUES DE FERMENTATION		ESPÈCES NON SACCHAROMYCES	< 10 ⁵ ufc/g
		MOULE	< 10 ³ ufc/g
	TENEUR MAXIMALE EN ALCOOL :	BACTÉRIES LACTIQUES	< 10 ⁵ ufc/g
	PRODUCTION DE H ₂ S:	BACTÉRIES ACÉTIQUES	< 10 ⁴ ufc/g
	PERSONNAGE POF :	SALMONELLE	Absence 25 g
	FRUCTOSOPHILIE :	ESCHERICHIA	Absence 1 g
CRYOPHILIE :	Cryophile moyen	STAPHYLOCOQUE	Absence 1 g
* Données obtenues en laboratoire dans des conditions standard.		COLIFORMES	< 10 ² ufc/g
		LISTERIA	< 10 ² ufc/g

DURÉE DE CONSERVATION DE L'ÉTUDE

Le protocole de contrôle qualité Y-TEAM permet de garantir que la viabilité de la cellule à l'expiration de la durée de conservation est d'au moins 75% de celle d'origine.

NUTRITION RECOMMANDÉE

La souche nécessite une nutrition azotée de niveau moyen-élevé, il est conseillé d'adopter une stratégie qui favorise l'apport de d'azote organique et minérale préférant NUTROZIM. La production de H₂S est faible et est pratiquement annulée avec de fortes teneurs en d'azote assimilable.

PRÉPARATION ET DOSES

15-20 g/hl dans des conditions normales, dans un état critique, il est recommandé d'augmenter la posologie voire la doubler.

COMMENT UTILISER

Ajouter 1kg de levure dans un seau avec 20L d'eau déchlorée à une température de 35-38°C, en remuant doucement la solution pendant 10 minutes. Attendez 10 minutes avant d'ajouter à la masse à fermenter. Il est recommandé qu'il n'y ait pas plus de 10°C de différence entre la biomasse et le moût. Pour une meilleure expression des levures, appliquez le protocole MYCOSTART ou avec le dispositif MYCOSTARTER en vente ou en location auprès de Ever.

EMBALLAGE ET STOCKAGE

La levure est conditionnée en sachets de 500 g sous vide à consommer de préférence dans les 42 mois. Conserver dans un environnement frais et sec (T<25°C et HR<65%) recommandés et dans l'emballage intact. Refermez soigneusement les emballages ouverts qui doivent dans tous les cas être utilisés le plus rapidement possible.

CONFORMITÉ

Produit à base de matières premières conformes : Règlement (UE) n° 231/2012 Codex Oenologique International.

Produit à usage œnologique, tel que prévu par : Règlement (UE) 2019/934 et modifications ultérieures.

MYCOFERT A22 :

- sa production est conventionnellement autorisée en raison de l'indisponibilité de la variante biologique (réf. Règlement UE 2018/848) avec une dérogation spécifique.
- Il peut être utilisé dans les productions NOP (le cas échéant).
- il convient à une utilisation dans les produits définis comme végétaliens

Tous les produits de la marque EVER et ceux commercialisés par EVER ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) et ne sont pas issus d'organismes génétiquement modifiés (OGM) au sens des règlements 1829/2003 et 1830/2003. De plus, EVER déclare qu'ils ne contiennent pas de nanomatériaux au sens du règlement 2015/2283 et qu'ils n'ont subi aucun traitement par rayonnement ionisant conformément à la directive 1999/2/CE et au décret législatif n° 94 du 30 janvier 2001.

- EVER précise que le seul allergène manipulé dans l'usine est le dioxyde de soufre.
- EVER commercialise également de la caséine et de la colle de poisson.

es informations fournies ici reflètent l'état actuel de nos connaissances ; cependant, elles sont fournies sans aucune obligation ni garantie, car les conditions d'utilisation du produit sont hors de notre contrôle, et elles n'exonèrent pas l'utilisateur du respect de la législation et des normes de sécurité en vigueur.

Ce produit est considéré comme non dangereux, par conséquent aucune fiche de données de sécurité n'est requise.

Saccharomyces cerevisiae
Vigor fermentativo y frescura

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

MYCOFERM B22 (*Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*), levadura vigorosa, fructofílica, con baja exigencia nutricional, es capaz de exaltar las características aromáticas de la cepa inicial; es recomendada para fermentaciones regulares y reinicio de paradas de fermentaciones.

APLICACIONES

MYCOFERM B22 es una cepa rústica con buenas características tecnológicas, que pueden ser empleadas en diferentes condiciones enológicas. Se puede usar también después una parada de fermentación y, gracias a su poder alcoholigeno, en las refermentaciones.

				
Blanco fresco joven afrutado	Blanco Varietal característico	Rosado fresco joven	Base para espumoso	Toma de espuma

				
Tinto Varietal fresco y joven	Maceración Carbónica	Tinto maduro complejo	Vino de cosecha tardía	Parada de fermentación

Y-TEAM EVER

EVER, gracias al sistema integrado de gestión de levaduras y sus derivados, a partir de la selección de las cepas realizada directamente en los viñedos y bodegas, pasando por su caracterización (tanto identitaria como tecnológica), la inserción y mantenimiento en su propia y exclusiva biblioteca de cepas, la gestión de la producción de levaduras y sus derivados, el estricto control de calidad (genético, microbiológico, tecnológico y organoléptico), el correcto envasado, el almacenamiento a temperaturas controladas, la difusión de los procedimientos correctos de rehidratación, activación y nutrición, CONTRIBUYE AL LOGRO DE SUS OBJETIVOS ENOLÓGICOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y-TEAM

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
SUSTANCIA SECA	93 - 96%	CÉLULAS VIABLES	20 ¹⁰ ufc/g (valor medio)
* CARACTERÍSTICAS DE FERMENTACIÓN		ESPECIES NO SACCHAROMYCES	< 10 ⁵ ufc/g
		MOHO	< 10 ³ ufc/g
	PRODUCCIÓN MÁXIMA DE ALCOHOL:	BACTERIAS LÁCTICAS	< 10 ⁵ ufc/g
	PRODUCCIÓN DE H ₂ S:	BACTERIAS ACÉTICAS	< 10 ⁴ ufc/g
	CÁRACTER POF:	SALMONELA	Ausencia 25 g
	FRUCTOSOFILIA:	ESCHERICHIA	Ausencia 1 g
CRIOFILIA:	Medio criofílico	ESTAFILOCOCO	Ausencia 1 g
*Datos obtenidos en laboratorio en condiciones estándar.		COLIFORMES	< 10 ² ufc/g
		Listeria	< 10 ² ufc/g

CONTROL DE CAPACIDAD DE CONSERVACIÓN

El protocolo de control Y-TEAM permite de garantizar que la viabilidad de las células, al final de la vida útil, sea como mínimo del 75% de la inicial.

NUTRICIÓN RECOMENDADA

La cepa no requiere y no beneficia de una nutrición de nitrógeno de nivel baja, se recomienda de adoptar una estrategia que puede favorecer la dotación organico-mineral, prediligiendo CREA-FERM. La producción de H₂S es consistentemente baja.

PREPARACIÓN Y DOSIS

15-20 g/hL en condiciones normales; en condiciones críticas, se recomienda de aumentar las dosis hasta el doble.

MODALIDAD DE EMPLEO

Añadir 1 Kg de levadura en un balde con 20 L de agua sin cloro a la temperatura de 35-38°C, mezclando la solución por 10 minutos. Esperar 10 minutos antes de añadir a la masa a fermentar. Se recomienda que no estén más de 10°C de diferencia entre la bio-masa y el mosto. Por una mejor expresión de la levadura, usar el protocolo MYCOSTART con el dispositivo MYCOSTARTER.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

La levadura está disponible en paquetes de vacío de 500 g y 10 Kg. con fecha de caducidad de 42 meses. Conservar en un lugar fresco y seco (temperatura recomendada <20 °C y humedad relativa <65 %) en su envase original. Cerrar bien los paquetes abiertos y utilizarlos lo antes posible.

CUMPLIMIENTO

MYCOFERM B22:

- Convencionalmente está permitido para la producción ecológica debido a la indisponibilidad de la variante ecológica (ref. Reglamento UE 2018/848) con una excepción específica.
- Puede utilizarse en producciones NOP (cuando corresponda).
- Es apto para su uso en productos definidos como veganos.

Todos los productos de la marca EVER y los comercializados por EVER no contienen organismos genéticamente modificados (OGM) ni proceden de ellos, según lo estipulado en los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003. Asimismo, EVER declara que no contienen nanomateriales, según lo estipulado en el Reglamento 2015/2283, y que no han sido sometidos a radiación ionizante de conformidad con la Directiva 1999/2/CE y el Decreto Legislativo n.º 94, de 30 de enero de 2001.

- EVER informa que el único alérgeno que se manipula en la planta es el dióxido de azufre.
- EVER también comercializa caseína y cola de pescado.

La información aquí proporcionada refleja nuestro estado actual de conocimiento; sin embargo, se ofrece sin ninguna obligación ni garantía, ya que las condiciones de uso del producto están fuera de nuestro control y no exime al usuario del cumplimiento de la legislación y las normas de seguridad vigentes.

Este producto se considera no peligroso, por lo que no se requiere una ficha de datos de seguridad.

Saccharomyces cerevisiae
vigor fermentativo e frescor

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

MYCOFERM B22 (*Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*), uma levedura vigorosa com alta resistência a baixas temperaturas, frutossófila, baixa exigência nutricional, capaz de potencializar as características aromáticas da videira iniciadora, para a fermentação regular e reinício das paradas de fermentação.

APLICAÇÕES

MYCOFERM B22 é uma cepa rústica com excelentes características tecnológicas, que pode ser convenientemente explorada em diferentes condições enológicas. Pode também ser utilizado para tratar paragens de fermentação e, graças ao seu teor alcoólico, na refermentação ou enriquecimento.

				
Branco frutado jovem e fresco	Branco varietal característico	Rosé jovem e fresco	Base de espumante	Segunda fermentação

				
Tinto varietal jovem e fresco	Novo vermelho "	Vermelho maduro complexo	Passito	Parada de fermentação

Y-TEAM EVER

EVER, graças ao sistema integrado de gestão de leveduras, desde a selecção de estirpes efectuada directamente nas vinhas e caves, passando pela sua caracterização (tanto identitária como tecnológica), inserção e manutenção na sua biblioteca de estirpes exclusivas, gestão da produção L.S.A. controlo (genético, microbiológico, tecnológico e organoléptico), correto acondicionamento, armazenamento a temperatura controlada, divulgação da correta reidratação, ativação e nutrição, CONTRIBUEM PARA O ATINGIMENTO DOS SEUS OBJETIVOS ENOLÓGICOS!.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS Y-TEAM

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
SUBSTÂNCIA SECA	93 - 96%	CÉLULAS VIÁVEIS	20 ¹⁰ ufc/g (valor médio)
* CARACTERÍSTICAS DE FERMENTAÇÃO		ESPÉCIES NÃO SACCHAROMYCES	< 10 ⁵ ufc/g
		MOFO	< 10 ³ ufc/g
	TEOR MÁXIMO DE ÁLCOOL:	BACTÉRIAS LÁTICAS	< 10 ⁵ ufc/g
	PRODUÇÃO DE H ₂ S:	BACTÉRIAS ACÉTICAS	< 10 ⁴ ufc/g
	PERSONAGEM POF:	SALMONELA	Ausência 25 g
	FRUTOSOFILIA:	ESCHERICHIA	Ausência 1 g
	CRIOFILIA:	ESTAFILOCOCO	Ausência 1 g
* Dados obtidos em laboratório sob condições padrão.		COLIFORMES	< 10 ² ufc/g
		LISTÉRIA	< 10 ² ufc/g

ESTUDO DE PRAZO DE VALIDADE

O protocolo de controle Y-TEAM garante que a viabilidade celular no final do prazo de validade seja de pelo menos 75% da original.

NUTRIÇÃO RECOMENDADA

A linhagem não requer e não se beneficia de uma nutrição média alta em nitrogênio, recomenda-se adotar uma estratégia que promova o fornecimento orgânico utilizando CREA-FERM. A produção de H₂S é consistentemente baixa.

PREPARAÇÃO E DOSES

15-20 g/hl em condições normais; em condições críticas, recomenda-se aumentar a dosagem até duas vezes.

MODO DE USAR

Adicione 1 kg de fermento em um balde com 20 L de água deionizada a 35-38 °C, mexendo suavemente por 10 minutos. Aguarde 10 minutos antes de adicionar à massa a fermentar. Recomenda-se que não haja mais de 10 graus C de diferença entre a biomassa e o mosto. Para uma melhor expressão da levedura utilize o protocolo MYCOSTART com o dispositivo MYCOSTARTER.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

A levedura está disponível em embalagens de vácuo de 500g, 10 kg com validade de 42 meses. Conservar em local fresco e seco (temperatura recomendada <20 °C e umidade relativa <65%) na embalagem original. Feche bem as embalagens abertas e utilize o fermento o mais rápido possível.

CONFORMIDADE

Produto à base de matérias-primas conformes: Regulamento (UE) n.º 231/2012 do Codex Oenologique International.

Produto para uso enológico, conforme previsto no: Regulamento (UE) 2019/934 e alterações posteriores.

MYCOFERM B22:

- é convencionalmente permitido para a produção orgânica devido à indisponibilidade da variante orgânica (ref. Regulamento UE 2018/848) com uma derrogação específica.
- Pode ser usado em produções NOP (quando aplicável).
- É adequado para uso em produtos definidos como veganos.

Todos os produtos da marca EVER e aqueles comercializados pela EVER não contêm organismos geneticamente modificados (OGMs) nem têm origem em organismos geneticamente modificados (OGMs), conforme especificado nos Regulamentos 1829/2003 e 1830/2003. Além disso, a EVER declara que os produtos não contêm nanomateriais, conforme especificado no Regulamento 2015/2283, e não foram tratados com radiação ionizante, de acordo com a Diretiva 1999/2/CE e o Decreto Legislativo nº 94, de 30 de janeiro de 2001.

- A EVER informa que o único alérgeno manipulado na fábrica é o dióxido de enxofre.
- A EVER também comercializa caseína e ictiocola.

As informações aqui fornecidas refletem nosso conhecimento atual; no entanto, são fornecidas sem qualquer obrigação ou garantia, uma vez que as condições de uso do produto estão além do nosso controle, e não isentam o usuário do cumprimento da legislação e das normas de segurança vigentes.

Este é um produto considerado não perigoso e, portanto, não necessita de ficha de dados de segurança.

Saccharomyces cerevisiae

Gärkraft und Frische

PRODUKTBESCHREIBUNG

MYCOFERM B22 (*Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*) wird vorwiegend bei Weißweinen und Roséweinen eingesetzt, mit dem Ziel klassische, fruchtige und sortentypische Weine zu erhalten.

ANWENDUNGEN

MYCOFERM B22 ist ein rustikaler Hefestamm mit hervorragenden technologischen Eigenschaften; dadurch kann der Stamm auch unter vielfältigen önologischen Bedingungen eingesetzt werden. Dank seiner Alkoholresistenz kann MYCOFERM B22 bei Gärungsausfällen, oder in der Versenkung eingesetzt werden.

				
Junger, frischer, fruchtiger Weißwein	Charakteristischer aromatischer Weißwein	Junger, frischer Rosewein	Sektgrundwein	Versenkung

				
Junger, frischer, sortentypischer Rotwein	Bougelettwein "	Komplexer, reifer Rotwein	Süßwein	Gärausfall

Y-TEAM EVER

EVER, dank des integrierten Hefemanagementsystems, von der Auswahl der Stämme direkt in den Weinbergen und Kellern über deren Charakterisierung (sowohl Identität als auch Technologie), Einfügung und Pflege exklusiver Stämme in seine Bibliothek, Management der L.S.A.-Produktion, strenge Qualität Kontrolle (genetisch, mikrobiologisch, technologisch und organoleptisch), korrekte Verpackung, Lagerung bei kontrollierter Temperatur, Offenlegung der richtigen Rehydrierung, Aktivierung und Ernährung, tragen Sie zur Erreichung Ihrer önologischen Ziele bei!



TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN Y-TEAM

KÖRPERLICHE EIGENSCHAFTEN		MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN	
TROCKENMASSE	93 - 96 %	LEBENSFÄHIGE ZELLEN	20 ¹⁰ KBE/g (Durchschnittswert)
GÄREIGENSCHAFTEN*		NICHT-SACCHAROMYCES-ARTEN	< 10 ⁵ KBE/g
		SCHIMMEL	< 10 ³ KBE/g
	ALKOHOLBILDUNGSKRAFT	MILCHSÄUREBAKTERIEN	< 10 ⁵ KBE/g
	H ₂ S-PRODUKTION :	ESSIGSÄUREBAKTERIEN	< 10 ⁴ KBE/g
	POF-CHARAKTER:	SALMONELLEN	Abwesenheit 25 g
	FRUKTOSOPHILIE:	ESCHERICHIA	Abwesenheit 1 g
KRYOPHILIE:	Mittelkryophil	STAPHYLOKOKKEN	Abwesenheit 1 g
* Daten im Labor unter Standardbedingungen erhalten.		COLIFORME ERKRANKUNGEN	< 10 ² KBE/g
		LISTERIEN	< 10 ² KBE/g

UNTERSUCHUNG DER HALTBARKEIT

Das Y-TEAM-Kontrollprotokoll garantiert nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums, bei ordnungsgemäßer Lagerung, einen vitalen Hefezellgehalt von mindestens 75%.

EMPFOHLENE ERNÄHRUNG

Der Hefestamm erfordert eine geringe Stickstoffernährung; man empfiehlt eine Ernährungsstrategie zu wählen, die eine organische Komponente aufweist; CREA-FERM ist dabei zu bevorzugen. Die H₂S Produktion ist gering.

VORBEREITUNG UND DOSIERUNG

15-20 g/hl unter normalen Bedingungen; in kritischen Bedingungen empfiehlt man eine Verdoppelung der Dosiermenge vorzunehmen. GEBRAUCHSANWEISUNG: 1 kg Trockenreinzuchthefer in einem Eimer mit 20 L entchlortem Wasser bei einer Temperatur von 35-38 °C einbringen, sorgfältig für 10 Minuten rühren. Nach weiteren 10 Minuten kann die so erhaltene Hefelösung in die zu vergärende Masse eingearbeitet werden. Man weist darauf hin, dass das Temperaturdelta Biomasse/Most nicht höher als 10° C sein darf. Für eine bessere Aktivität der Hefe sollte das MYCOSTART Protokoll mittels MYCOSTARTER Anlage zum Einsatz kommen.

VERPACKUNG UND LAGERUNG

Die Hefe ist in vakuumverpackten 500g, 10-kg-Packungen erhältlich und hat ein Mindesthaltbarkeitsdatum von 42 Monaten. Sie sollte kühl und trocken (empfohlene Temperatur <20 °C und relative Luftfeuchtigkeit <65 %) in der Originalverpackung gelagert werden. Geöffnete Packungen sorgfältig wieder verschließen und möglichst bald verbrauchen.

EINHALTUNG

Produkt hergestellt aus konformen Rohstoffen: Verordnung (EU) Nr. 231/2012 Codex Oenologique International.

Produkt für önologische Zwecke gemäß Verordnung (EU) 2019/934 und nachfolgenden Änderungen.

MYCOFERM B22:

- Für die ökologische Produktion ist sie aufgrund der Nichtverfügbarkeit der ökologischen Variante (vgl. EU-Verordnung 2018/848) mit einer spezifischen Ausnahmeregelung üblicherweise zulässig.
- Es kann in NOP-Produktionen verwendet werden. (sofern zutreffend)
- Es eignet sich zur Verwendung in Produkten, die als vegan gekennzeichnet sind.

Alle Produkte der Marke EVER und die von EVER vertriebenen Produkte enthalten keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und stammen auch nicht von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) ab, wie in den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 festgelegt. Darüber hinaus erklärt EVER, dass sie keine Nanomaterialien gemäß Verordnung 2015/2283 enthalten und nicht mit ionisierender Strahlung gemäß Richtlinie 1999/2/EG und Gesetzesdekret Nr. 94 vom 30. Januar 2001 behandelt wurden.

- EVER teilt mit, dass das einzige im Werk verarbeitete Allergen Schwefeldioxid ist.
- EVER vermarktet auch Kasein und Hausenblase.

Die hierin enthaltenen Informationen spiegeln unseren aktuellen Kenntnisstand wider; sie werden jedoch ohne jegliche Verpflichtung oder Garantie bereitgestellt, da die Nutzungsbedingungen des Produkts außerhalb unserer Kontrolle liegen und sie den Benutzer nicht von der Einhaltung geltender Gesetze und Sicherheitsstandards befreien.

Da es sich um ein als nicht gefährlich eingestuftes Produkt handelt, ist kein Sicherheitsdatenblatt erforderlich.