TECHNICKÝ LIST | TECHNICAL DATA SHEET | FICHE TECHNIQUE | FICHA TÉCNICA | FICHA TÉCNICA | TECHNISCHES DATENBLATT

A-MYCO METZY

Metschnikowia pulcherrima

Metschnikowia pulcherrima

ČO JE BIOOCHRANA

Podľa definície OIV KOLEKTÍVNEJ EXPERTÍZY (2024): "Použitie enologických mikroorganizmov, priamo alebo prostredníctvom určitých derivátov (zymocínov, bakteriocínov atď.), ktoré sú produkované ochrannými mikroorganizmami inokulovanými, ale nie pridanými ako purifikované produkty, na kontrolu rastu iných nežiadúcich mikroorganizmov a/alebo na to, aby sa vyhlo oxidácii, na zredukovanie použitia SO2 v hrozne a víne a na zachovanie senzorických vlastností konenčného produktu." Teda bioochrana môže byť považovaná za kompletnú alebo parciálnu alternatívu k iným chemickým produktom používaným na kontrolu oxidácie alebo mikrobiálneho vývoja v mušte alebo víne.

POPIS PRODUKTU

A-MYCO METZY je kmeň kvasiniek *Metschnikowia pulcherrima*, vyselektovaný z muštu, vybavený vysokou kolonizačnou schopnosťou média aj pri nízkej teplote a minimálnou až žiadnou fermentačnou aktivitou. Tento kmeň sa vyznačuje schopnosťou konzumovať kyslík prítomný v médiu (je to mikroaerofilný mikroorganizmus) a vysokou produkciou kyseliny pulcherriminovej, ktorá pôsobí ako chelátor železa, čím limituje rast pôvodnej mikroflóry.

POUŽITIE

Produkt A-MYCO METZY sa požíva v prvých fázach vinifikácie, kde sa dokázal úspešne etablovať, pri čom redukuje riziká spojené s predčasnou oxidáciou alebo organoleptickými odchýlkami spojenými s rastom alteratívnych mikroorganizmov. Jeho prítomnosť limituje alebo anuluje potrebu použitia SO2 v týchto fázach a pripravuje mušt na následnú inokuláciu vyselektovanými kvasinkami, aby sa spustil a ukončil proces fermentácie za vhodných podmienok.

TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

FYZIKÁLNE VLASTNOSTI		**MIKROBIOLOGICKÉ VLASTNOSTI**	
SUŠINA	92 %	VITÁLNE BUNKY	1 10^{10} cfu/g (stred..hodnota)
		KVASINKY RÔZNYCH DRUHOV	< 10^{5} cfu/g
*** OCHRANNÉ VLASTNOSTI**		PLESNE	< 10^{3} cfu/g
TOLERANCIA NA SO_2:	až do 50 mg/l	LAKTOBAKTÉRIE	< 10^{5} cfu/g
PRODUKCIA ALKOHOLU	nízka alebo žiadna	ACETICKÉ BAKTÉRIE	< 10^{4} cfu/g
TOLERANCIA NA ALKOHOL	veľmi nízka	SALMONELLA	absencia v 25 g
SCHOPNOSŤ KOLONIZOVAŤ MÉDIUM	vysoká (4-10°C)	ESCHERICHIA	absencia v 1 g
ODOLNOSŤ VOČI NÍZKEMU PH	vysoká	STAFYLOKOK	absencia v 1 g
PRODUKCIA NEŽIADÚCICH ZLÚČENÍN	žiadna		
KONZUMÁCIA DUSÍKA A VITAMÍNOV	vysoká		
* Údaje získané v laboratóriu za štandardných podmienok.			

PRÍPRAVA A DÁVKOVANIE

10-25 g/hl alebo 100 kg hrozna.

Na dokončenie alkoholovej fermentácie je potrebná sekvenčná inokulácia kmeňom vyselektovaným z LSA (suché aktívne kvasinky). Vrele sa odporúča doplniť výživu o APA (okamžite asimilovateľný dusík) a vitamíny pred inokuláciou LSA.

SPÔSOB POUŽITIA

Produkt A-MYCO METZY môže byť pridaný do voza, do lisu alebo na konci flotácie, v závislosti od voľby enológa. Rozpustiť v 10 dieloch vody s teplotou 15-20° C. Premiešať a vyčkať 20 minút. Pozor na tepelný šok, prípadne pridať primerané množstvo studeného muštu. Masu uchovávať pri teplote nižšej ako 10°C.

BALENIE A SKLADOVANIE

Kvasinky sú k dispozícii vo vákuových baleniach po 500 g. Uchovávať na chladnom a suchom mieste v neporušenom obale. Otvorené obaly starostlivo uzavrieť a produkt spotrebovať čím skôr.

KONFORMITA

Produkt ja na báze surovín vyhovujúcich: Nariadeniu (EÚ) 231/2012 a Medzinárodnému enologickému kódexu.
Produkt je na enologické použitie v súlade s: Nariadením (EÚ) 934/2019 a následnými zmenami.

A-MYCO METZY:

- je konvenčne prípustný pre biologickú produkciu pre nedostupnosť biologického variantu (odkaz na Nariadenie EÚ 848/2018 a to na základe osobitnej výnimky;
- je použiteľný pri produkciách NOP (National Organic Program)
- je vhodný na použitie v produktoch definovaných ako vegánske.

Všetky výrobky so značkou EVER a tie, ktoré sú komercializované spoločnosťou EVER, neobsahujú geneticky modifikované organizmy (GMO) a ani z nich nie sú odvodené, a to v súlade s Nariadeniami 1829/2003 a 1830/2003. Okrem toho spoločnosť EVER vyhlasuje, že produkty neobsahujú nanomateriály v zmysle Nariadenia 2283/2015 a neboli ošetrené ionizujúcim žiarením v súlade so Smernicou 2/1999/EHS a Legislatívnym dekrétom 94 z 30. januára 2001.

- Spoločnosť EVER uvádza, že jediným alergénom, s ktorým sa v závode manipuluje je SO2.
- Spoločnosť EVER komercializuje aj kazeín a rybí glej.

Tu uvedené informácie sú v súlade s aktuálnym stavom našich poznatkov; sú poskytované bez akéhokoľvek záväzku alebo záruky, pretože podmienky použitia produktu sú mimo našej kontroly, a nezbavujú používateľa povinnosti rešpektovať platnú legislatívu a bezpečnostné normy.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, a teda sa nevyžaduje bezpečnostný list.

Metschnikowia pulcherrima

WHAT BIOPROTECTION IS

According to the definition of the OIV COLLECTIVE EXPERTISE (2024): “Use of oenological microorganisms, by direct effect or through certain derivatives (zymocins, bacteriocins…) produced by the inoculated protective microorganisms and not added as purified products, to control the development of other undesirable microorganisms and/or to prevent oxidation, reduce the use of SO2 in grapes and wines and preserve the sensory properties of the final product”. Bioprotection can therefore be considered a complete or partial alternative to other chemical products used to control the oxidation or microbial development of must and wine.

PRODUCT DESCRIPTION

A-MYCO METZY is a strain of Metschnikowia pulcherrima selected from must, with a high ability to colonise the medium at low temperature and with low or no fermentative aptitude. The strain also stands out for its ability to consume the oxygen present in the medium (it is a microaerophilic microorganism) and for the high production of pulcherriminic acid, which acts as an iron chelator, thus limiting the growth of the indigenous microflora.

APPLICATIONS

A-MYCO METZY is used in the early stages of winemaking, where it successfully establishes itself, reducing the risks linked to early oxidation or to organoleptic deviations connected with the growth of spoilage microorganisms. Its presence limits or eliminates the need to use sulphur dioxide in these stages, preparing the must for the subsequent inoculation with selected yeast to start and complete, under suitable conditions, the fermentation process.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

PHYSICAL CHARACTERISTICS		**MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**	
DRY MATTER	92 %	VIABLE CELLS	1 10^{10} cfu/g (average value)
		YEASTS OF DIFFERENT SPECIES	< 10^{5} cfu/g
*** PROTECTIVE CHARACTERISTICS**		MOLDS	< 10^{3} cfu/g
TOLERANCE TO SO_2:	up to 50 mg/L	LACTIC ACID BACTERIA	< 10^{5} cfu/g
ALCOHOL PRODUCTION	Low or nil	ACETIC ACID BACTERIA	< 10^{4} cfu/g
ALCOHOL TOLERANCE	Very low	SALMONELLA	Absent in 25 g
ABILITY TO COLONISE THE MEDIUM	High (4-10°C)	ESCHERICHIA	Absent in 1 g
RESISTANCE TO LOW pH	High	STAPHYLOCOCCUS	Absent in 1 g
PRODUCTION OF UNDESIRABLE COMPOUNDS	Nil		
NITROGEN AND VITAMIN CONSUMPTION	High		
* Data obtained in the laboratory under standard conditions.			

PREPARATION AND DOSAGE

10-25 g/hL or per 100 kg of grapes. To complete alcoholic fermentation, sequential inoculation with a selected ADY strain is indispensable.

It is strongly recommended to supplement nutrition with YAN and vitamins before ADY inoculation.

DIRECTIONS FOR USE

A-MYCO METZY can be added on the wagon, in the press or downstream of flotation, according to the oenologist's choices. Dissolve in 10 parts of water at a temperature of 15-20 °C. Stir and wait 20 minutes. Beware of thermal shock; if necessary add cold must in proportion. Keep the mass at a temperature below 10 °C

PACKAGING AND STORAGE

The yeast is available in 500 g vacuum packs. Store in a cool, dry place in the unopened original packaging. Carefully reseal opened packs which must, in any case, be used as soon as possible.

COMPLIANCE

Product made from 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.

A-MYCO METZY:

- is a conventional product permitted in organic production due to the unavailability of the organic variant (ref. EU Reg. 2018/848), under a specific derogation.
- can be used in NOP production.
- is suitable for use in products defined as Vegan

All EVER-branded products and those marketed by EVER neither contain genetically modified organisms (GMOs) nor are derived 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 Italian Legislative Decree No. 94 of 30 January 2001.

EVER informs that the only allergen handled in its plant is sulfur dioxide.

EVER also markets Casein and Isinglass.

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

This product is considered non-hazardous and therefore does not require a safety data sheet.

Metschnikowia pulcherrima

QU'EST-CE QUE LA BIOPROTECTION

Selon la définition de l'OIV COLLECTIVE EXPERTISE (2024) : « Utilisation de micro-organismes œnologiques, par effet direct ou à travers certains dérivés (zymocines, bactériocines…) produits par les micro-organismes protecteurs inoculés et non ajoutés comme produits purifiés, pour contrôler le développement d'autres micro-organismes indésirables et/ou pour éviter les oxydations, réduire l'utilisation de SO2 dans les raisins et les vins et préserver les propriétés sensorielles du produit final ». La bioprotection peut donc être considérée comme une alternative complète ou partielle à d'autres produits chimiques utilisés pour contrôler les oxydations ou les développements microbiens du moût et du vin.

DESCRIPTION DU PRODUIT

A-MYCO METZY est une souche de Metschnikowia pulcherrima sélectionnée à partir du moût, dotée d'une grande capacité à coloniser le milieu à basse température, à aptitude fermentaire faible ou nulle. La souche se distingue également par son aptitude à consommer l'oxygène présent dans le milieu (c'est un micro-organisme microaérophile) et par l'élevée production d'acide pulcherriminique qui agit comme chélateur du fer, limitant ainsi le développement de la microflore indigène.

APPLICATIONS

A-MYCO METZY est employée dans les premières phases de la vinification, où elle parvient à s'implanter avec profit en réduisant les risques liés à l'oxydation précoce ou aux déviations organoleptiques liées au développement de micro-organismes d'altération. Sa présence limite ou annule la nécessité d'employer de l'anhydride sulfureux dans ces phases, préparant le moût à l'inoculation ultérieure avec une levure sélectionnée pour démarrer et achever, dans des conditions adéquates, le processus fermentaire.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES		**CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**	
MATIÈRE SÈCHE	92 %	CELLULES VIABLES	1 10^{10} ufc/g (valeur moyenne)
		LEVURES D'ESPÈCES DIFFÉRENTES	< 10^5 ufc/g
*** CARACTÉRISTIQUES PROTECTRICES**		MOISISSURES	< 10^3 ufc/g
TOLÉRANCE AU SO_2:	jusqu'à 50 mg/L	BACTÉRIES LACTIQUES	< 10^5 ufc/g
PRODUCTION D'ALCOOL	Faible ou nulle	BACTÉRIES ACÉTIQUES	< 10^4 ufc/g
TOLÉRANCE À L'ALCOOL	Très faible	SALMONELLE	Absence dans 25 g
CAPACITÉ À COLONISER LE MILIEU	Élevée (4-10°C)	ESCHERICHIA	Absence dans 1 g
RÉSISTANCE AUX pH BAS	Élevée	STAPHYLOCOQUE	Absence dans 1 g
PRODUCTION DE COMPOSÉS INDÉSIRABLES	Nulle		
CONSOMMATION D'AZOTE ET DE VITAMINES	Élevé		
* Données obtenues en laboratoire dans des conditions standard.			

PRÉPARATION ET DOSES

10-25 g/hL ou pour 100 kg de raisin. Pour achever la fermentation alcoolique, l'inoculation séquentielle avec une souche de LSA sélectionnée est indispensable.

Il est vivement recommandé de compléter la nutrition avec de l'azote assimilable (NAss) et des vitamines avant l'inoculation des LSA.

MODE D'EMPLOI

A-MYCO METZY peut être ajoutée sur la benne, au pressoir ou en aval de la flottation, selon les choix de l'œnologue. Dissoudre dans 10 parts d'eau à une température de 15-20 °C. Mélanger et attendre 20 minutes. Attention au choc thermique, ajouter éventuellement du moût froid en proportion. Conserver la masse à une température inférieure à 10 °C

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

La levure est disponible en sachets sous vide de 500 g. Conserver dans un endroit frais et sec et dans son emballage d'origine intact. Refermer soigneusement les sachets ouverts qui, dans tous les cas, devront être utilisés le plus rapidement possible.

CONFORMITÉ

Produit à base de matières premières conformes : Règlement (UE) n° 231/2012, Codex Œnologique International.
Produit à usage œnologique, conformément au Règlement (UE) 2019/934 et ses modifications ultérieures.

A-MYCO METZY:

- est un produit conventionnel admis en production biologique en raison de l'indisponibilité de la variante biologique (réf. Règlement UE 2018/848), avec une dérogation spécifique.
- peut être utilisé dans les productions NOP.
- convient à une utilisation dans des 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), conformément aux Règlements 1829/2003 et 1830/2003. En outre, EVER déclare qu'ils ne contiennent pas de nanomatériaux au sens du Règlement 2015/2283 et qu'ils n'ont pas été traités par rayonnements ionisants au sens de la Directive 1999/2/CE et du Décret législatif italien n° 94 du 30 janvier 2001.

EVER informe que le seul allergène manipulé dans l'établissement est l'anhydride sulfureux.

EVER commercialise également de la caséine et de la colle de poisson.

Les informations fournies ici correspondent à l'état actuel de nos connaissances ; elles sont toutefois fournies sans aucun engagement ni garantie, car les conditions d'utilisation du produit échappent à 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 et ne nécessite donc pas de fiche de données de sécurité.

Metschnikowia pulcherrima

QUÉ ES LA BIOPROTECCIÓN

Según la definición de la OIV COLLECTIVE EXPERTISE (2024): «Uso de microorganismos enológicos, por efecto directo o a través de algunos derivados (zimocinas, bacteriocinas…) producidos por los microorganismos protectores inoculados y no añadidos como productos purificados, para controlar el desarrollo de otros microorganismos indeseables y/o para evitar oxidaciones, reducir el uso de SO2 en la uva y en los vinos y preservar las propiedades sensoriales del producto final». Por tanto, la bioprotección puede considerarse como una alternativa completa o parcial a otros productos químicos utilizados para controlar las oxidaciones o los desarrollos microbianos del mosto y del vino.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

A-MYCO METZY es una cepa de Metschnikowia pulcherrima seleccionada de mosto, dotada de una elevada capacidad de colonizar el medio a baja temperatura, de baja o nula aptitud fermentativa. La cepa se distingue además por su habilidad para consumir el oxígeno presente en el medio (es un microorganismo microaerófilo) y por la elevada producción de ácido pulcherrimínico que actúa como quelante del hierro, limitando así el crecimiento de la microflora indígena.

APLICACIONES

A-MYCO METZY se emplea en las primeras fases de la vinificación, donde logra implantarse con provecho reduciendo los riesgos ligados a la oxidación precoz o a las desviaciones organolépticas vinculadas al crecimiento de microorganismos alterantes. Su presencia limita o anula la necesidad de emplear anhídrido sulfuroso en estas fases, predisponiendo el mosto a la posterior inoculación con levadura seleccionada para iniciar y completar, en condiciones adecuadas, el proceso fermentativo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS		**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**	
MATERIA SECA	92 %	CÉLULAS VIABLES	1 10^{10} ufc/g (valor medio)
		LEVADURAS DE ESPECIES DIFERENTES	< 10^{5} ufc/g
*** CARACTERÍSTICAS PROTECTORAS**		MOHOS	< 10^{3} ufc/g
TOLERANCIA AL SO_2:	hasta 50 mg/L	BACTERIAS LÁCTICAS	< 10^{5} ufc/g
PRODUCCIÓN DE ALCOHOL	Baja o nula	BACTERIAS ACÉTICAS	< 10^{4} ufc/g
TOLERANCIA AL ALCOHOL	Muy baja	SALMONELLA	Ausencia en 25 g
CAPACIDAD DE COLONIZAR EL MEDIO	Elevada (4-10°C)	ESCHERICHIA	Ausencia en 1 g
RESISTENCIA A pH BAJOS	Elevada	ESTAFILOCOCO	Ausencia en 1 g
PRODUCCIÓN DE COMPUESTOS INDESEABLES	Nula		
CONSUMO DE NITRÓGENO Y VITAMINAS	Alto		
* Datos obtenidos en laboratorio en condiciones estándar.			

PREPARACIÓN Y DOSIS

10-25 g/hL o por 100 kg de uva. Para completar la fermentación alcohólica es indispensable la inoculación secuencial con una cepa seleccionada de LSA.

Se recomienda encarecidamente integrar la nutrición con NFA (nitrógeno fácilmente asimilable) y vitaminas antes de la inoculación de LSA.

MODO DE EMPLEO

A-MYCO METZY puede añadirse en la tolva, en la prensa o aguas abajo de la flotación, según las decisiones del enólogo. Disolver en 10 partes de agua a una temperatura de 15-20 °C. Mezclar y esperar 20 minutos. Atención al choque térmico, eventualmente añadir mosto frío en proporción. Conservar la masa a una temperatura inferior a 10 °C

ENVASES Y CONSERVACIÓN

La levadura está disponible en envases al vacío de 500 g. Conservar en un lugar fresco y seco y en el envase íntegro. Cerrar cuidadosamente los envases abiertos, que en cualquier caso deberán utilizarse lo antes posible.

CONFORMIDAD

Producto a base de materias primas conformes: Reglamento (UE) n.º 231/2012, Codex Enológico Internacional.
Producto para uso enológico, según lo previsto en el Reglamento (UE) 2019/934 y sus modificaciones posteriores.

A-MYCO METZY:

- es un producto convencional admitido en la producción ecológica por indisponibilidad de la variante ecológica (ref. Reg. UE 2018/848), con la correspondiente excepción.
- puede utilizarse en producciones NOP.
- 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 modificados genéticamente (OMG), ni proceden de organismos modificados genéticamente (OMG), tal como se especifica en los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003. Además, EVER declara que no contienen nanomateriales según lo especificado en el Reglamento 2015/2283 y que no han sido tratados con radiaciones ionizantes en virtud de la Directiva 1999/2/CE y del Decreto Legislativo italiano n.º 94 de 30 de enero de 2001.

EVER informa de que el único alérgeno manipulado en la planta es el anhídrido sulfuroso.

EVER comercializa también caseína y cola de pescado.

La información aquí facilitada se ajusta al estado actual de nuestros conocimientos; no obstante, se proporciona sin compromiso ni garantía alguna, 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 es un producto considerado no peligroso, por lo que no requiere ficha de datos de seguridad.

Metschnikowia pulcherrima

O QUE É A BIOPROTEÇÃO

Segundo a definição da OIV COLLECTIVE EXPERTISE (2024): "Uso de microrganismos enológicos, por efeito direto ou através de alguns derivados (zimocinas, bacteriocinas…) produzidos pelos microrganismos protetores inoculados e não adicionados como produtos purificados, para controlar o desenvolvimento de outros microrganismos indesejáveis e/ou para evitar oxidações, reduzir o uso de SO2 nas uvas e nos vinhos e preservar as propriedades sensoriais do produto final". Portanto, a bioproteção pode ser considerada uma alternativa completa ou parcial a outros produtos químicos utilizados para controlar as oxidações ou os desenvolvimentos microbianos do mosto e do vinho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

A-MYCO METZY é uma cepa de Metschnikowia pulcherrima selecionada de mosto, dotada de elevada capacidade de colonizar o meio a baixa temperatura, de baixa ou nula aptidão fermentativa. A cepa distingue-se também pela habilidade de consumir o oxigênio presente no meio (é um microrganismo microaerófilo) e pela elevada produção de ácido pulcherrimínico que age como quelante do ferro, limitando assim o crescimento da microflora indígena.

APLICAÇÕES

A-MYCO METZY é empregada nas primeiras fases da vinificação, onde consegue instalar-se com proveito reduzindo os riscos ligados à oxidação precoce ou aos desvios organolépticos ligados ao crescimento de microrganismos alterantes. Sua presença limita ou anula a necessidade de empregar anidrido sulfuroso nestas fases, predispondo o mosto à posterior inoculação com levedura selecionada para iniciar e completar, em condições adequadas, o processo fermentativo.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS		**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**	
MATÉRIA SECA	92 %	CÉLULAS VIÁVEIS	1 10^{10} ufc/g (valor médio)
		LEVEDURAS DE ESPÉCIES DIFERENTES	< 10^5 ufc/g
*** CARACTERÍSTICAS PROTETORAS**		BOLORES	< 10^3 ufc/g
TOLERÂNCIA AO SO_2:	até 50 mg/L	BACTÉRIAS LÁTICAS	< 10^5 ufc/g
PRODUÇÃO DE ÁLCOOL	Baixa ou nula	BACTÉRIAS ACÉTICAS	< 10^4 ufc/g
TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL	Muito baixa	SALMONELLA	Ausência em 25 g
CAPACIDADE DE COLONIZAR O MEIO	Elevada (4-10°C)	ESCHERICHIA	Ausência em 1 g
RESISTÊNCIA A pH BAIXOS	Elevada	ESTAFILOCOCO	Ausência em 1 g
PRODUÇÃO DE COMPOSTOS INDESEJÁVEIS	Nula		
CONSUMO DE NITROGÊNIO E VITAMINAS	Alto		
* Dados obtidos em laboratório em condições padrão.			

PREPARAÇÃO E DOSES

10-25 g/hL ou por 100 kg de uva. Para completar a fermentação alcoólica é indispensável a inoculação sequencial com uma cepa selecionada de LSA.

Recomenda-se vivamente integrar a nutrição com NFA (nitrogênio facilmente assimilável) e vitaminas antes da inoculação de LSA.

MODO DE USO

A-MYCO METZY pode ser adicionada na moega, na prensa ou a jusante da flotação, conforme as escolhas do enólogo. Dissolver em 10 partes de água à temperatura de 15-20 °C. Misturar e aguardar 20 minutos. Atenção ao choque térmico, eventualmente adicionar mosto frio em proporção. Conservar a massa a uma temperatura inferior a 10 °C

EMBALAGENS E CONSERVAÇÃO

A levedura está disponível em embalagens a vácuo de 500 g. Conservar em local fresco e seco e na embalagem íntegra. Fechar cuidadosamente as embalagens abertas, que, em todo caso, deverão ser utilizadas o mais rápido possível.

CONFORMIDADE

Produto à base de matérias-primas em conformidade: Regulamento (UE) n.º 231/2012, Codex Œnologique International.
Produto para uso enológico, conforme previsto no Regulamento (UE) 2019/934 e alterações subsequentes.

A-MYCO METZY:

- é um produto convencional admitido na produção orgânica por indisponibilidade da variante orgânica (ref. Reg. UE 2018/848), com a devida derrogação.
- pode ser usado em produções NOP.
- é adequado para uso em produtos definidos como veganos

Todos os produtos da marca EVER e os comercializados pela EVER não contêm organismos geneticamente modificados (OGM), nem provêm de organismos geneticamente modificados (OGM), conforme especificado nos Regulamentos 1829/2003 e 1830/2003. Além disso, a EVER declara que não contêm nanomateriais, conforme especificado no Regulamento 2015/2283, e não foram tratados com radiações ionizantes nos termos da Diretiva 1999/2/CE e do Decreto Legislativo italiano n.º 94, de 30 de janeiro de 2001.

A EVER informa que o único alérgeno manipulado na fábrica é o anidrido sulfuroso.

A EVER também comercializa caseína e cola de peixe.

As informações aqui fornecidas estão de acordo com o estado atual dos nossos conhecimentos; no entanto, são fornecidas sem qualquer compromisso ou garantia, uma vez que as condições de uso do produto estão fora 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, portanto não necessita de ficha de dados de segurança.

Metschnikowia pulcherrima

WAS IST DER BIOSCHUTZ

Gemäß der Definition der OIV COLLECTIVE EXPERTISE (2024): „Einsatz önologischer Mikroorganismen, durch direkte Wirkung oder über bestimmte Derivate (Zymocine, Bakteriocine…), die von den beimpften Schutzmikroorganismen produziert und nicht als gereinigte Produkte zugesetzt werden, um die Entwicklung anderer unerwünschter Mikroorganismen zu kontrollieren und/oder Oxidationen zu vermeiden, den Einsatz von SO2 in Trauben und Weinen zu reduzieren und die sensorischen Eigenschaften des Endprodukts zu bewahren". Der Bioschutz kann daher als vollständige oder teilweise Alternative zu anderen chemischen Produkten betrachtet werden, die zur Kontrolle von Oxidationen oder mikrobiellen Entwicklungen des Mostes und des Weins verwendet werden.

PRODUKTBESCHREIBUNG

A-MYCO METZY ist ein Stamm von Metschnikowia pulcherrima, aus Most selektioniert, mit hoher Fähigkeit, das Medium bei niedriger Temperatur zu besiedeln, mit geringer oder keiner Gäreigenschaft. Der Stamm zeichnet sich außerdem durch seine Fähigkeit aus, den im Medium vorhandenen Sauerstoff zu verbrauchen (es ist ein mikroaerophiler Mikroorganismus) und durch die hohe Produktion von Pulcherriminsäure, die als Eisenchelator wirkt und so das Wachstum der indigenen Mikroflora begrenzt.

ANWENDUNGEN

A-MYCO METZY wird in den frühen Phasen der Weinbereitung eingesetzt, wo es sich erfolgreich ansiedelt und die Risiken im Zusammenhang mit frühzeitiger Oxidation oder organoleptischen Abweichungen durch das Wachstum von Verderbnismikroorganismen verringert. Seine Anwesenheit begrenzt oder beseitigt die Notwendigkeit, in diesen Phasen Schwefeldioxid einzusetzen, und bereitet den Most auf die anschließende Beimpfung mit ausgewählter Hefe vor, um unter geeigneten Bedingungen den Gärprozess zu starten und abzuschließen.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN		**MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN**	
TROCKENMASSE	92 %	LEBENSFÄHIGE ZELLEN	1 10^{10} KBE/g (Durchschnittswert)
		HEFEN VERSCHIEDENER ARTEN	< 10^5 KbE/g
*** SCHUTZEIGENSCHAFTEN**		SCHIMMELPILZE	< 10^3 KbE/g
TOLERANZ GEGENÜBER SO_2:	bis zu 50 mg/L	MILCHSÄUREBAKTERIEN	< 10^5 KbE/g
ALKOHOLPRODUKTION	Gering oder keine	ESSIGSÄUREBAKTERIEN	< 10^4 KbE/g
ALKOHOLTOLERANZ	Sehr niedrig	SALMONELLEN	Abwesenheit in 25 g
FÄHIGKEIT, DAS MEDIUM ZU BESIEDELN	Hoch (4-10°C)	ESCHERICHIA	Abwesenheit in 1 g
BESTÄNDIGKEIT GEGENÜBER NIEDRIGEN pH-WERTEN	Hoch	STAPHYLOKOKKEN	Abwesenheit in 1 g
PRODUKTION UNERWÜNSCHTER VERBINDUNGEN	Keine		
STICKSTOFF- UND VITAMINVERBRAUCH	Hoch		
* Im Labor unter Standardbedingungen ermittelte Daten.			

ZUBEREITUNG UND DOSIERUNG

10-25 g/hL oder pro 100 kg Trauben. Um die alkoholische Gärung abzuschließen, ist die sequentielle Beimpfung mit einem ausgewählten LSA-Stamm unerlässlich.

Es wird dringend empfohlen, die Nährstoffversorgung vor der LSA-Beimpfung mit hefeverfügbarem Stickstoff (YAN) und Vitaminen zu ergänzen.

ANWENDUNG

A-MYCO METZY kann auf dem Wagen, in der Presse oder nach der Flotation zugegeben werden, je nach den Entscheidungen des Önologen. In 10 Teilen Wasser bei einer Temperatur von 15-20 °C auflösen. Umrühren und 20 Minuten warten. Achtung vor dem Temperaturschock, gegebenenfalls kalten Most im Verhältnis zugeben. Die Masse bei einer Temperatur unter 10 °C aufbewahren

VERPACKUNG UND LAGERUNG

Die Hefe ist in Vakuumverpackungen zu 500 g erhältlich. Kühl und trocken lagern und in der unversehrten Verpackung. Geöffnete Verpackungen sorgfältig wieder verschließen; sie sollten in jedem Fall möglichst rasch verbraucht werden.

KONFORMITÄT

Produkt aus konformen Rohstoffen: Verordnung (EU) Nr. 231/2012, Codex Œnologique International.
Produkt für önologische Zwecke gemäß Verordnung (EU) 2019/934 und nachfolgenden Änderungen.

A-MYCO METZY:

- ist ein konventionelles Produkt, das aufgrund der Nichtverfügbarkeit der biologischen Variante (vgl. EU-Verordnung 2018/848) mit einer entsprechenden Ausnahmeregelung für die ökologische Produktion zugelassen ist.
- kann in NOP-Produktionen verwendet werden.
- ist für die Verwendung in als vegan definierten Produkten geeignet

Alle Produkte der Marke EVER und die von EVER vertriebenen Produkte enthalten keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und stammen auch nicht aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) im Sinne der Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003. Darüber hinaus erklärt EVER, dass sie keine Nanomaterialien im Sinne der Verordnung 2015/2283 enthalten und nicht mit ionisierender Strahlung im Sinne der Richtlinie 1999/2/EG und des italienischen Gesetzesdekrets Nr. 94 vom 30. Januar 2001 behandelt wurden.

EVER weist darauf hin, dass das einzige im Betrieb gehandhabte Allergen Schwefeldioxid ist.

EVER vertreibt auch Kasein und Hausenblase.

Die hier angegebenen Informationen entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand; sie werden jedoch ohne jede Verpflichtung oder Garantie bereitgestellt, da die Bedingungen für die Verwendung des Produkts außerhalb unserer Kontrolle liegen, und sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetze und Sicherheitsvorschriften.

Dies ist ein als nicht gefährlich eingestuftes Produkt, daher ist kein Sicherheitsdatenblatt erforderlich.