

Weinhefen  
Levaduras

Lieviti  
Wine yeast



# Fermiblanc® Arom

## Lievito enologico

*Saccharomyces cerevisiae*

*Lievito indicato per la produzione di vini bianchi aromatici nel rispetto della tipicità varietale.*

### Origine

Ceppo (n°SM102) selezionato nella regione di Cognac dalla R&D di DSM Oenology

### Applicazioni

FERMIBLANC® AROM è un lievito selezionato per l'elaborazione di vini bianchi con aromi floreali (ginestra, acacia, biancospino). FERMIBLANC® AROM è indicato inoltre per la produzione di vini base atti alla distillazione (Brandy, distillati d'uva).

### Proprietà enologiche

- **Cinetica di fermentazione**
  - Fase di latenza ridotta, cinetica regolare e moderata.
- **Rendimento zucchero/alcool**
  - 16,5 g di zucchero per 1 % di alcool.

### ■ Caratteristiche tecnologiche

- Fermentazione regolare da 15 a 25°C.
- Resistenza all'alcool: 12 % vol.
- Resistenza all'SO<sub>2</sub> libera: 50 mg/l.
- Limitata produzione di schiuma

### ■ Caratteristiche del metabolismo

- Produzione di glicerolo media: da 6 a 7 g/l.
- Produzione di acidità volatile ridotta, generalmente inferiore a 0,15 g/l.
- Produzione di acetaldeide ridotta, inferiore a 20 mg/l.
- Produzione di alcoli superiori ridotta (vini atti alla distillazione).
- Produzione di H<sub>2</sub>S scarsa.
- Produzione di SO<sub>2</sub> limitata, inferiore a 10 mg/l.

### ■ Fenotipo: Killer.

### ■ Ritarda l'avvio della fermentazione malolattica.

### ■ Permette di preservare 4 – 5 g/l di zucchero nei vini ad alto potenziale alcolico.

### Dosi d'impiego

FERMIBLANC® AROM contiene 25 miliardi di cellule attive per grammo. Dose raccomandata: 25 g/hl.

### Confezionamento

FERMIBLANC® AROM è presentato in pacchetti sotto vuoto da 500 g. La conservazione dev'essere effettuata nell'imballo originale chiuso, ad una temperatura compresa fra 5 e 15°C ed in un ambiente secco.



# Modalità d'uso

Esempio per 50 hl ad una dose di 20 g/hl

## Protocollo di reidratazione



Versare in un secchio pulito 10 l di acqua potabile a 35-38°C. Evitare le acque clorate.



Aggiungere 500 g di zucchero (oppure 4 l di mosto scaldato) e mescolare. In effetti, su un mezzo zuccherato al 5% i lieviti si reidratano meglio e cominciano a moltiplicarsi.



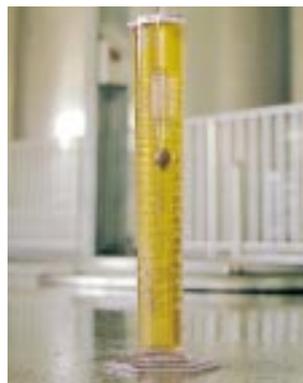
Versare 1 kg di lieviti nella soluzione di reidratazione. Mescolare per rimettere in sospensione i lieviti.



Lasciare gonfiare i lieviti per 30 minuti agitando regolarmente. Si produrrà una schiuma profumata, segnale della ripresa di attività delle cellule.

## Fase di incorporazione

L'incorporazione dei lieviti reidratati nel mosto deve avere luogo quanto prima, al fine di limitare la proliferazione della flora contaminante. Per evitare uno choc termico durante l'inseminamento, la temperatura dei lieviti ottenuti dopo la reidratazione sarà abbassata per aggiunta progressiva di mosto da fermentare (1 o 2 aggiunte). L'incorporazione (manuale o tramite pompa dosatrice) avverrà dopo il riempimento del serbatoio di fermentazione. Un rimontaggio con aerazione favorisce la ripartizione dei lieviti nel serbatoio ed una buona ossigenazione del mosto.



## Gestione della fermentazione

Dopo l'incorporazione dei lieviti, il controllo della densità del mosto permette di seguire quotidianamente il decorso fermentativo. E' importante il rispetto del range ottimale di temperatura specifico per ogni ceppo. E' inoltre ugualmente consigliata un'aerazione ed un apporto, a metà fermentazione, di un bio-regolatore di fermentazione, tipo MAXAFERM®, a base di lieviti inattivati, di tiamina e sali di ammonio, al fine di prevenire gli arresti fermentativi.

La nostra responsabilità è espressamente limitata alla fornitura di prodotti in confezioni integre. Ogni utilizzo costituisce un adattamento a condizioni particolari di cui l'utilizzatore si assume tutti i rischi.

VOSTRO DISTRIBUTORE DI ZONA

DSM Food Specialties Italy S.p.A.

Il Girasole - Palazzo Marco Polo

20084 Lacchiarella MI - Italy

Tel. 02 / 90 02 72 69 70 Fax. 02 / 90 09 32 73