

Weinhefen
Levaduras

Levures

Lieviti
Wine yeast

Fermirouge®

Lievito enologico

Saccharomyces cerevisiae

Lievito indicato per vini rossi fruttati ed equilibrati.

Origine

Ceppo (n°7303) selezionato nella regione di Bordeaux dall'INRA di Narbonne.

Applicazioni

FERMIROUGE® è un lievito selezionato per l'elaborazione di vini rossi fruttati ed equilibrati, in particolare per quelli di pronta beva.

Proprietà enologiche

■ Cinetica di fermentazione

- Fase di latenza ridotta, cinetica rapida e regolare.

■ Rendimento zucchero/alcool

- 16 g di zucchero per 1 % di alcool.

■ Caratteristiche tecnologiche

- Fermentazione regolare da 10 a 28°C. La temperatura massima dev'essere particolarmente controllata per ottimizzare la fermentazione.

- Resistenza all'alcool: 15 % vol.
- Resistenza all'SO₂ libera: 50 mg/l.
- Limitata produzione di schiuma.

■ Caratteristiche del metabolismo

- Produzione di glicerolo media: da 5 a 7 g/l.
- Produzione di acidità volatile ridotta, generalmente inferiore a 0,20 g/l.
- Produzione di acetaldeide ridotta, inferiore a 20 mg/l.
- Produzione di H₂S scarsa.
- Produzione di SO₂ limitata, inferiore a 10 mg/l.

■ Fenotipo: neutro al fattore Killer.

■ Favorisce un'estrazione moderata dei polifenoli (materia colorante e tannini) e lo sviluppo di aromi fruttati (fragola, ciliegia, lampone).

■ Possiede una buona capacità a fermentare mosti ottenuti dalla macerazione a freddo (carattere criofilo).

Dosi d'impiego

FERMIROUGE® contiene 25 miliardi di cellule attive per grammo.
Dose raccomandata: 20 g/hl.

Confezionamento

FERMIROUGE® 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.



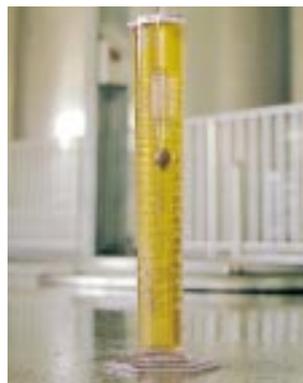
Versare 1 kg di lieviti nella soluzione di reidratazione. Mescolare per rimettere in sospensione i lieviti.



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